



## Olio Extravergine di Oliva Bottiglia

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 4,00€ - 11,00€

**Stock:** instock

**Categories:** [biologico](#)

### Product Description

Il nostro Olio Extravergine di Oliva viene prodotto nel rispetto dei disciplinari previsti per l'agricoltura biologica, con procedimenti di estrazione meccanica a freddo. A partire da ottobre, le olive vengono raccolte dall'albero all'inizio dell'invaiaatura e sottoposte a frangitura entro 24 ore dalla raccolta. Il risultato è un olio fruttato e dal gusto delicato. L'acidità, di circa 0,2-0,3%, garantisce una lunga conservazione nel tempo ed è il primo parametro per classificare un buon olio extravergine. L'olio è, quindi, conservato in contenitori di acciaio con tappo a discesa, che evita il contatto con l'aria. La conservazione, insieme alla frangitura, è una fase molto importante per mantenere inalterate le proprietà del prodotto. **INFORMAZIONI**

- **Cultivar:** Leccino, Ogliarola, Cellina di nardò
- **Tipo di estrazione:** a freddo, in continuo
- **Gusto:** fruttato delicato
- **Conservazione:** al riparo dalla luce e da fonti di calore
- **Confezioni:** bottiglie da 0,100 lt., 0,250 lt., 0,500 lt. e 0,750 lt; lattine da 3 lt. - 5 lt