



TENIMENTI
GRIECO

OLIO
EXTRA VERGINE DI
OLIVA



Varietà di olive: blend di varietà locali massima espressione della nostra terra, in prevalenza leccino, coratina e peranzana.

Periodo di raccolta: novembre-dicembre.

Metodo di raccolta e sistema di estrazione: raccolta manuale in piccoli cassoni al giusto grado di maturazione delle olive (invaiaatura) e contestuale trasferimento al frantoio per la molitura. Immediata estrazione "a freddo" in moderni impianti oleari in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: olio di colore verde brillante con riflessi dorati. Intenso nei profumi e delicato e fluido al palato.

Impiego: perfetto per le crudità, le insalate e primi piatti delicati.

Note di consumo: prodotto naturale, e senza conservanti. Se ne raccomanda la conservazione in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore, al fine di preservarne in modo ottimale ogni suo pregio.

info@tenimentigrieco.it www.tenimentigrieco.it



0,5 L

Tipo imballo
cartone da 12 bottiglie
astucciate