



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ESTRATTO A FREDDO



Origine:	Italia
Cultivar:	Frantoio, Moraiolo, Leccino
Giacitura:	collinare
Terreno:	argilloso Calcareo
Forma di allevamento:	vaso policonico
Raccolta:	manuale con agevolatori
Luogo di produzione:	Cannara
Molitura:	a freddo entro 24 ore dalla raccolta
Colore:	verde acceso con riflessi dorati
Sapore:	fresco, erbaceo intenso
Impiego:	olio equilibrato e versatile , può essere utilizzato sia a crudo che per brevi cotture. Su carni , pasta e legumi.
Conservazione:	conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore ad una temperatura di circa 15°.
Formati disponibili:	100 ml, 250 ml, 500 ml

DI FILIPPO
VINI BIOLOGICI

Di Filippo Azienda Agraria s.s.
Vocabolo Conversino, 153 - 06033 Cannara (Pg) - Italia - Tel. +39 0742 73 12 42 - Fax +39 0742 84 05 51
info@vinidifilippo.com - www.vinidifilippo.com