

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Produttore: Frantoio oleario Di Palma

Tipologia: Olio Extravergine di Oliva DOP

Cultivar: Coratina (monovarietale)

Epoca di raccolta: Dicembre/Gennaio

Tipo di raccolta: A mano

Tipo di molitura: Ciclo tradizionale estrazione a freddo

Tempo di racc.a molitura: Entro le 24 ore

Acidità: Max gr 0,3% acido oleico

Aspetto: Corposo, sapore intenso

Colore: Verde chiaro con sfumature dorate

Gusto: Robusto con un tocco di fruttato intenso

Confez. prodotte: Bottiglie da lt. 0,250 lt. 0,500 lt. 0,750 / lattine da lt. 3 e lt. 5