



dal 1960

Extra Vergine Olivenöl

Alle unsere Oele werden mit frischen und gesunden Oliven erhalten, handverlesen, die chemischen und organoleptischen Tests zeigen, dass sie systematisch unterzogen werden.

Reich an Polyphenolen und Tocopherole, niedrigen Gehalt an Peroxiden und freien Fettsaeuren Max 0,3% Saeuregehalt.

BIOLOGISCH

Erhältlich in dem 0,5 und 0,75 Liter Format, das biologische Extra Vergine Olivenöl wird umweltverträglich in der EG-Verordnung mit folgenden strengen Regeln produziert.

Die Sorten erhalten: Leccino – Frantoio – Rasara – Grignano.

Die Oliven werden innerhalb demselben Tag der Sammlung gedrückt.

Alle Aktivitäten der Sammlung und Lagerung der Oliven, die Verarbeitung, Lagerung und Verpackung müssen kontrolliert werden.

Smaragdgrüne Farbe, mit goldenen Reflexen, fruchtig leicht, erinnert es an die gesunde Frucht.

Es kann mit Fisch Vorspeisen, Suppen und weißem Fleisch kombiniert werden.

Zertifiziert durch ICEA – Steuerkörper.

Es hat einen Nachgeschmack, leicht bitter und pikant, ideal für einen rohen Einsatz.



Frantoio di Valnogaredo via Mantovane 8/a - 35030 - Cinto Euganeo (PD) - Italia

Tel. +39 0429 647224 - frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiovalnogaredo.com