



dal 1960

Olio Extravergine di oliva

Tutti i nostri oli sono prodotti con olive freschissime e sane, raccolte a mano, lo dimostrano gli esami chimici ed organolettici a cui vengono sistematicamente sottoposti. Ricchi in polifenoli e tocoferoli, basso il contenuto in perossidi e con acidità libera Max 0,3%.

Olio Extravergine di oliva Biologico

Disponibile in formato da 0,5 lt e 0,75 lt.

L'Olio Extravergine di Oliva biologico è prodotto nel pieno rispetto dell'ambiente seguendo regole precise previste dal regolamento CE.

Ottenuto da cultivar : Leccino, Frantoio, Rasara, Grignano.

Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta.

Vanno controllate tutte le attività di raccolta e stoccaggio delle olive, lavorazione, conservazione e confezionamento.

Colore verde smeraldo con riflessi dorati, fruttato lieve che ricorda il frutto sano, intenso, con retrogusto leggermente amaro e piccante, ideale per l'uso a crudo, da abbinare con antipasti di pesce, zuppe e carni bianche.

Certificato da ICEA - Organismo di controllo, autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006.



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

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

www.frantoiovalnogaredo.com