



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 DOP Veneto Euganeo e Berici Estratto a freddo, non filtrato

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

Ottenuto da olive di qualità: Rasara minimo 50%, Marzemina, Leccino e Frantoio. Olive molite il giorno stesso della raccolta.

All'olfatto l'olio presenta un fruttato di oliva delicato verde, fresco, tipico dell'inizio lavorazione con note dolci e sensazioni di verdura di campo e mandorla.

Al gusto, gli attributi positivi si percepiscono in modo equilibrato e ben dosato, conferendo all'olio una sensazione gustativa vellutata. L'entrata in bocca è piacevolmente dolce sostenuta da una buona struttura dei descrittori nobili quali l'amaro ed il piccante in chiusura.

Il flavour, insieme delle sensazioni olfattive e gustative, risulta armonico ed appagante.

Per meglio apprezzare quanto descritto si consiglia un uso a crudo, da abbinare ad insalate, primi piatti, carni e pesce.



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

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

www.frantoiovalnogaredo.com