



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 Italiano RASARA

Disponibile in bottiglia da 0,5 Lt e 0,75 Lt.

Ottenuto con una prevalenza di qualità Rasara, cultivar tipico dei Colli Euganei, olive frante entro 24 ore dalla raccolta. Olio non filtrato, si presenta velato, di colore verde brillante intenso.

All'olfatto si apre armonico ed equilibrato, con elegante carica fruttata, con sentori di carciofo e di mandorla dolce.

Al gusto è facilmente percettibile sia l'amaro che il piccante in perfetto equilibrio, elementi gradevoli soprattutto se per un impiego a crudo.

Ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, primi piatti e piatti della tradizione.



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

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

www.frantoiovalnogaredo.com