

TRE TOMOLI

Motolese

TRE TOMOLI
di Motolese Gianfranco

www.tretomoli.it

via per Sava, s.n. - S.P. 129
74020 Torricella (TA), Italy
tel: +39. 099.9573728

e-mail: oliotretomoli@gmail.com
C.F.: MTLGFR74E01E882N
P.IVA: IT02676030733

**OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA**

**PRODOTTO IN ITALIA
ESTRATTO A FREDDO**

DELICATO

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Relativa a 100 ml di olio			
Calorie 3404 Kj			
Grassi di cui saturi	92 gr 14 gr	Proteine	0 gr
Carboidrati di cui zuccheri	0 gr 0 gr	Sale	0 gr

Zona di produzione:

Italia

Varietà olive:

Varietà locali con prevalenza di Peranzana, Leccina, Frantoio e Nociera

Periodo e sistema di raccolta:

da ottobre a dicembre con scuotitori e brucatura a mano

Sistema di lavorazione:

impianto a ciclo continuo con estrazione a freddo entro 24 ore dalla raccolta

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo dorato intenso con riflessi verdi. Presenta un profumo delicato e leggero di oliva, fruttato leggero con retrogusto appena percettibile di amaro e piccante

Consigli ed abbinamenti:

L'olio Extra Vergine d'oliva è un prodotto genuino ottenuto dalla semplice spremitura delle olive e non richiede l'aggiunta di conservanti, ma solo un'accurata conservazione in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore, limitando il più possibile il contatto con l'aria.

L'olio EVO "Delicato" è ideale per condire piatti a base di pesce crudo o al vapore, arrostiti e piatti delicati in genere.

**Formati bottiglie
e latte:**



750 ml

500 ml

250 ml

100 ml

5 lt

3 lt