



Scheda Classicus – Integrale - 3l.



Caratteristiche prodotto

Olio EVO Integrale, fatto solo con olive italiane. Prodotto non filtrato.

Nella versione: Integrale non filtrato

Esprime la sua vitalità attraverso una naturale trasparenza e versatilità, frutto dell'alta qualità degli uliveti e del collaudato processo di trasformazione.

"Processo Tradizionale", raccolte in maniera tradizionale ad un grado di maturazione medio, metodo di conservazione controllato a decantazione naturale.

Molite mediante processo a freddo a ciclo continuo, entro 24 ore dal raccolto.

Color giallo oro, fruttato delicato. Densità media, amaro e piccante medio. Proprietà Organolettiche intatte. Bassa acidità.

Versatile, adatto per cucinare e condire.

Contenitore

Lattina rettangolare "grezza" da 3 l. Tappo estendibile con chiusura a vite. Confezione robusta ed elegante, facile da trasportare.