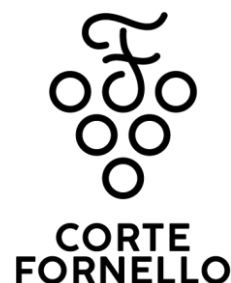




Olivo Extra Vergine di Oliva



Tecniche Produttive

Le olive vengono raccolte a mano o per mezzo di pettini, rispettando gli uliveti. Consegnate in giornata al frantoio, vengono selezionate ed in seguito sottoposte a molitura, secondo un processo di lavorazione tecnologicamente avanzato, con temperature controllate che non superano mai 27 ° C. L'olio dopo la molitura, viene lasciato a riposo in vasche di acciaio per una decantazione naturale al fine di conservare al massimo gli aromi e successivamente viene imbottigliato.

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

Colore

Verde brillante con riflessi dorati.

Note di degustazione

Una nota inizialmente leggermente amara sviluppa poi una sfumatura speziata e sapida di media intensità.

Abbinamento

Consigliamo il suo uso per esaltare il gusto della carne e delle verdure.

Paese d'origine

Italia

Campagna di raccolta

2023/2024

Conservazione

Mantenere in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Peso Netto

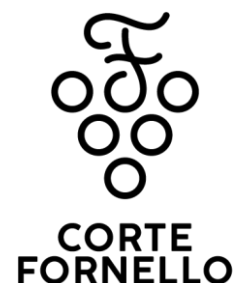
500 ml

Valori Nutrizionali medi per: 100ml

Energia: 3390 KJ/ 824 Kcal – Grassi: 91,6 g – di cui acidi grassi saturi: 13,3 g – Carboidrati: 0 g – di cui zuccheri: 0 g – Fibre: 0 g – Proteine: 0 g – Sale: 0 g – Vitamina E: 11mg (92% VRN*)
*VRN = Valori Nutritivi di Riferimento



Extra Virgin Olive Oil



Production techniques

The olives are harvested by hand or by means of combs, respecting the olive groves. Delivered the same day to the mill, they are selected and then subjected to milling, according to a technologically advanced process, with controlled temperatures that never exceed 27°C. After milling, the oil is left to rest in steel tanks for natural decantation to preserve the aromas to the maximum and is then bottled.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Colour

Bright green with golden reflections.

Tasting notes

An initially slightly bitter note then develops a spicy, savoury nuance of medium intensity.

Serving Suggestions

We recommend its use to enhance the taste of meat and vegetables.

Country of origin

Italy

Havest year

2023/2024

Storage

Keep in a cool, dry place, away from light and heat sources.

Net Weight

500 ml

Average nutritional values per 100ml:

Energy: 3390 KJ/ 824 Kcal - Fats: 91.6 g - of which saturated fatty acids: 13.3 g - Carbohydrates: 0 g - of which sugars: 0 g - Fibre: 0 g - Protein: 0 g - Salt: 0 g - Vitamin E: 11mg (92% VRN*)

*VRN = Nutrient Reference Values



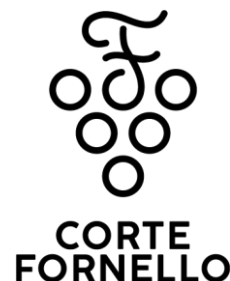
Natives Olivenöl Extra



Produktionsverfahren	Die Oliven werden von Hand oder mit Kämmen geerntet, wobei die Olivenhaine respektiert werden. Sie werden noch am selben Tag in die Ölmühle geliefert, dort ausgewählt und anschließend einer technologisch fortschrittlichen Verarbeitung unterzogen. Dieser Prozess erfolgt unter kontrollierten Temperaturen, die niemals 27°C überschreiten. Nach der Pressung ruht das Öl in Edelstahltanks zur natürlichen Dekantierung, um die Aromen bestmöglich zu bewahren. Anschließend wird es abgefüllt. <i>Natives Olivenöl der höchsten Qualität, das direkt aus Oliven und ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen wird.</i>
Farbe	Leuchtendes Grün mit goldenen Reflexen.
Gaumen	Eine anfänglich leicht bittere Note entfaltet anschließend würzig-pikante Nuance mittlerer Intensität.
Kombination	Wir empfehlen seine Verwendung, um den Geschmack von Fleisch und Gemüse zu verfeinern.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Erntekampagne	2023/2024
Lagerung	An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren und vor Licht sowie Wärmequellen schützen.
Nettogewicht	500 ml
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml	Energie: 3390 kJ / 824 kcal – Fett: 91,6 g – davon gesättigte Fettsäuren: 13,3 g – Kohlenhydrate: 0 g – davon Zucker: 0 g – Ballaststoffe: 0 g – Eiweiß: 0 g – Salz: 0 g – Vitamin E: 11 mg (92 % NRV*) *NRV = Nährstoffbezugswert



Aceite de Oliva Extra Virgen



Técnicas de producción

Las aceitunas se recolectan a mano o con peines, respetando los olivares. Entregadas el mismo día en la almazara, se seleccionan y posteriormente se someten a la molienda, siguiendo un proceso de elaboración tecnológicamente avanzado, con temperaturas controladas que nunca superan los 27 °C. Después de la molienda, el aceite se deja reposar en depósitos de acero inoxidable para una decantación natural, con el fin de conservar al máximo los aromas, y posteriormente se embotella.

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y únicamente mediante procedimientos mecánicos.

Color

Verde brillante con reflejos dorados.

Notas de cata

Una nota inicialmente ligeramente amarga desarrolla luego un matiz especiado y sabroso de intensidad media.

Abbinamento

Recomendamos su uso para realzar el sabor de la carne y las verduras.

País de origen

Producido y envasado en Italia.

Cosecha

2023/2024

Conservación

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz y de fuentes de calor.

Peso Neto

500 ml

Valores Nutricionales Medios por 100 ml:

Energía: 3390 kJ / 824 kcal – Grasas: 91,6 g – de las cuales grasas saturadas: 13,3 g – Hidratos de carbono: 0 g – de los cuales azúcares: 0 g – Fibra: 0 g – Proteínas: 0 g – Sal: 0 g – Vitamina E: 11 mg (92 % VRN*)

*VRN = Valores de Referencia de Nutrientes