

Castello di Resuttana D.O.P. "Val di Mazara"



- Tipo di Olio: Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar: 60% Biancolilla, 20% Cerasuola, 20% Nocellara del Belice
- Zona di provenienza: Sicilia centrale
Altitudine uliveto: media collina - montagna
Periodo di raccolta: novembre
Tecnica di raccolta: brucatura a mano
- Sistema di estrazione: frangitura entro 24 ore dalla raccolta, estrazione con impianto a ciclo continuo, decantazione naturale e travasi
- Filtraggio: non eseguito
Ente di certificazione: U.E. (AGROQUALITA')
- Aspetto: olio dal colore verde ambrato con riflessi giallo oro
- Aroma: profumo delicato con note aromatiche erbacee e sentori di pomodoro verde
- Gusto: fruttato medio con sentore di pomodoro verde e mandorla dolce
- Utilizzo: pesce crudo e marinato, formaggi freschi, e minestre di verdure

Più di 5000 olivicoltori, 12 frantoi e la grande attenzione alla qualità portano sulle vostre tavole questo prodotto unico. Dalle montagne del palermitano alle colline dell'agrigentino i soci del nostro consorzio assicurano il meglio del meglio.

Packaging

Formato	Codice EAN	Confezione	Euro Pallet
Bottiglia da 750 ml	8002591326431	12 pezzi (peso cartone = kg 14,86)	52 confezioni (h = 150 cm)