olio extra vergine di oliva

Olio extravergine di oliva biologico di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici con spremitura a freddo.

Il nostro olio viene prodotto da olive di varietà coratine di nostra produzione raccolte dalla pianta e spremute a freddo in frantoio entro 24 ore dalla raccolta con metodologia esclusivamente a freddo garantendo proprietà organolettiche di gran lunga superiore alla norma. Non viene filtrato ma decantato per caduta naturale in contenitori di acciaio inox per poi essere confezionato in lattine o bottiglie.

L'olio si presenta dal colore verde intenso al giallo paglierino, dal sapore fruttato ma non piccante con bassa acidità. Perfetto per un utilizzo a crudo su qualsiasi alimento, superbo su insalate e sul pesce, ma anche da utilizzare per semplici fritture.

extra virgine olive oil

Organic extra virgin olive oil of superior quality obtained directly from olives, using exclusively cold pressing mechanical methods.

Our oil is made from coratina olives of our plantation, harvested from the tree and cold pressed in oil mill within 24 hours from the harvest using exclusively cold pressing methods in order to guarantee excellent organoleptic characteristics. it is not filtered but decanted through a natural fall in stainless steel vessels, and then, packed in cans or bottles.

The color of the oil goes from deep green to straw yellow, the taste is fruity but not spicy, with low acidity. Perfect used raw on every food, superb on season salads and fish, but also for fried food.



