



*Condimento a base di
olio extra vergine di oliva
e limoni freschi*



Cultivar: Blend di Leccino, Gentile di Chieti, Frantoio, Nebbio.

Zona di produzione:

olive: Rocca San Giovanni- San Vito Chietino, Zona Costa dei Trabocchi (Abruzzo).

limoni: Tursi (Basilicata.)

Tipo di raccolta:

olive: Manuale con pettini e scuotitori meccanici. Si utilizzano grandi reti a terra per contenere e raccogliere le olive. Le olive raccolte vengono portate in cassette o bins in frantoio per la molitura, che avviene prontamente.

limoni: i limoni vengono raccolti a mano e accuratamente selezionati.

Estrazione: a freddo con impianto continuo a 3 fasi. L'olio al limone è ottenuto direttamente per spremitura dei limoni in contemporanea con le olive durante la fase di molitura.

Conservazione: cisterne in acciaio inox sigillati.

Abbinamenti: è particolarmente adatto per condire pesce crudo, insalate, carpacci e dolci. Straordinario su salmone affumicato. Poche gocce a crudo danno a qualsiasi pietanza un gusto particolarmente piacevole e profumato.

Confezioni: Bottiglia in vetro verde scuro.

Tappo guala anti-rabbocco. Formati da 250 ml.
12 bottiglie per cartone.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo con riflessi dorati. All'olfatto manifesta sentori di agrumi freschi. In bocca leggero ed equilibrato.
