



## *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: Italia  
limoni: Italia

**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.

---