

Olio Extra Vergine Di Oliva

Ottenuto dalle olive Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino, raccolte a mano e frante entro le 24 ore successive con il metodo continuo a freddo. La qualità delle olive e la tempestività della lavorazione garantiscono un'alta qualità del prodotto finito. L'olio così ottenuto è di un colore verde chiaro, profumo fruttato e intenso, sapore fine e gradevole.

Tenere il prodotto lontano da luce diretta e da fonti di calore.