



LORENZO N° 1

Biologico - D.O.P. "Valli Trapanesi"

Tipo di Olio:	Olio Extra Vergine di Oliva Biologico - D.O.P. "Valli Trapanesi"
Cultivar:	Monocultivar Cerasuola
Zona di provenienza:	Sicilia occidentale (D.O.P. Valli Trapanesi)
Altitudine uliveto:	media collina
Periodo di raccolta:	ultima settimana di Ottobre - prima settimana di Novembre
Tecnica di raccolta:	brucatura manuale
Sistema di estrazione:	molitura con rulli in pietra, estrazione a ciclo continuo a freddo (entro 12 ore dalla raccolta), separazione per centrifuga, decantazione naturale e travasi
Filtraggio:	mediante teli naturali
Ente di certificazione:	ICEA - C.C.I.A.A. di Trapani
Aspetto:	olio di elevatissima densità dal colore verde caldo con riflessi giallo oro
Aroma:	speziato ed erbaceo netto e persistente cucina vegetariana
Gusto:	fruttato di elevata intensità. Buon equilibrio con retrogusto di pomodoro verde e mandorla
Utilizzo:	finitura di grandi piatti, per esaltare tutte le pietanze dal gusto deciso, tipiche dell'alta cucina



Questa monocultivar di "Cerasuola" ottenuta da olive provenienti da agricoltura biologica in territorio di produzione D.O.P. Valli Trapanesi, una delle più prestigiose D.O.P. siciliane, ci offre un extravergine dal fruttato intenso, con la tipica fragranza che ci ricorda il frutto fresco e un piacevole retrogusto mandorlato.

Adatto soprattutto sulle minestre di legumi, le carni rosse e tutti i piatti a base di verdure amare.

PACKAGING

Formato: Bottiglia da 500 ml

Codice EAN / ITF: 8002591202889/28002591202883

Confezione: 6 pezzi (peso cartone = kg 6)

EURO strato / pallet: 24 cs/120 cs

US strato / pallet: 30 cs/150 cs

Altezza: 115 cm