



# Biancolilla

Olio extra vergine di oliva biologico IGP Sicilia

Olio equilibrato, caratterizzato da fruttato verde medio, amaro leggero, piccante medio. Ha note fruttate erbacee con richiami agli agrumi e alla mandorla, un impatto dolce iniziale, buona fluidità. Versatile, a crudo e in cottura, ideale con pietanze a base di specialità di mare, esalta appieno le caratteristiche senza prevaricare il sapore. Molto valido anche per insaporire formaggi freschi e perfetto per insaporire impasti di dolci semplici.



## VALORI CHIMICO-FISICI

Acidi grassi liberi	0,20
Perossidi	5,3 meq/kg
Polifenoli	362 mg/kg

## VALORI NUTRITIVI

Grassi	92,0 g
Valore energetico	3464 kj
Proteine	< 0,1 g
Carboidrati	< 0,1 g
Zuccheri totali	< 0,1 g
Colesterolo	< 0,1 g
Sali	< 1 g
Tocoferoli totali	183 mg/kg

## PREMI 2021/2022

Milan International Olive Oil Award: **Silver tasting cup mild ripe fruitiness**  
Oli d'Italia Gambero Rosso 2022: **Tre foglie**  
Biol 2022 XXVII International Prize: **Gold medal**  
New York Olive Oil Competition 2022 (NYIOOC 2022): **Silver Award**  
Berlin Global Olive Oil Awards 2022: **Gold medal**  
Olivonomy Paris Award 2022: **Gold medal**  
Milan International Olive Oil Award 2022: **Gold tasting cup**

## CERTIFICAZIONI



Organismo di controllo autorizzato dal mipaaf itbio006 agricoltura italia. Operatore controllato n. D22h



Certificato da autorità pubblica designata dal mi.P.A.A.F.

ESTRATTO A FREDDO METODO CONTINUO

50CL 25CL

BIOLOGICO IGP SICILIA

