



Coratina

Olio extra vergine di oliva biologico

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Retrogusto erbaceo di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli, fluidità elevata.

Si abbina perfettamente a verdure al vapore, insalate di pomodori, funghi porcini cotti alla piastra, zuppe di legumi, regala il meglio se impiegato a crudo su carni alla griglia.



VALORI CHIMICO-FISICI

Acidi grassi liberi	0,18
Perossidi	5 meq/kg
Polifenoli	635 mg/kg

VALORI NUTRITIVI

Grassi	91,6 g
Valore energetico	3389 kj
Proteine	< 0,1 g
Carboidrati	< 0,1 g
Zuccheri totali	< 0,1 g
Colesterolo	< 0,1 g
Sali	< 1 g
Tocoferoli totali	185 mg/kg

PREMI 2022

Biol 2022 XXVII International Prize: **Extra Gold medal**
19^a Rassegna Nazionale Oli Monovarietali – Assam: **Attestato di eccellenza**
Berlin Global Olive Oil Awards 2022: **Gold medal**

CERTIFICAZIONI



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

ESTRATTO A FREDDO METODO CONTINUO

50CL

BIOLOGICO

Coratina



Olio extra vergine di oliva biologico



2 FOGLIE ROSSE

