



Nocellara del Belice

Olio extra vergine di oliva biologico IGP Sicilia

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Note di piccante ed amaro di media intensità; retrogusto erbaceo, di carciofo, pomodoro e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media.

Versatile, a crudo e in cottura, ideale nell'abbinamento con insalate di pomodoro.



VALORI CHIMICO-FISICI

Acidi grassi liberi	0,14
Perossidi	3,9 meq/kg
Polifenoli	347 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	188 mg/kg

PREMI 2021/2022

Berlin Global Olive Oil Awards: **Gold medal**
 London International Olive Oil Competitions: **Quality – Silver medal**
 London International Olive Oil Competitions: **Health and Claim – Silver medal**
 Concorso Sol d' Oro Verona: **Absolute beginners – Great mention**
 EVO IOOC International Olive Oil Contest: **Silver medal**
 Milan International Olive Oil Award: **Gold tasting cup medium green fruitiness**
 Fondazione Italiana Sommelier – Bibenda 2022: **5 gocce**
 Oli d'Italia Gambero Rosso 2022: **Due foglie**
 Biol 2022 XXVII International Prize: **Gold medal**
 19^a Rassegna Nazionale Oli Monovarietali – Assam: **Attestato di eccellenza**
 New York Olive Oil Competition 2022 (NYIOOC 2022): **Gold 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

BIOLOGICO IGP SICILIA

