

Coratina



Olio extra vergine di oliva biologico



2 FOGLIE ROSSE



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

FORMATI:



lt 0,50



lt 0,50



3 x lt 0,50

RICONOSCIMENTI



Berlin GOOA 2022: Gold Medal



BIOL 2022: Extra Gold Medal

19^a rassegna Nazionale Oli Monovarietali - Assam: Attestato di eccellenza

CERTIFICAZIONI



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

ESTRATTO A FREDDO METODO CONTINUO

50CL

BIOLOGICO