

Olio Extravergine di Oliva

GERACI BIOLOGICO

NOCELLARA DEL BELICE

Sicilia - Italia

Area di produzione: Valle del Belice - Sicilia
Altitudine: 30-300 mt. s.l.m.
Cultivar: Nocellara del Belice
Sistema di Raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: a freddo
Decantazione Naturale: Silos in acciaio "Sotto Azoto"
Acidità: media = 0,18%,
Nr. Perossidi: media = 3,9
Polifenoli totali = 395
TMC: 18 MESI
Conservazione: Al fresco e al buio

Organismo di Controllo Europeo:
ICEA: IT BIO 006 - OP. N° 1052

Aspetto: leggermente velato
Densità: fluidità medio alta
Note organolettiche: fruttato medio di oliva verde con sentore di erba, carciofo, mandorla cruda, patate e fagioli-
ni lessi. Ottima freschezza ed equilibrio di gusto, con me-
dia intensità di piccante.

Formati:

✓ bottiglia scura da lt. 0,50 ✓ latta da 5 o 3 lt.

Consigli d'impiego:

a crudo: con legumi, minestre, formaggi, insalate, sulla
carne o sul pesce. **In cottura:** negli arrostiti, nei sughi e nel
pesce al cartoccio.

Ideale per il pinzimomio.
insalate, sulla carne o sul pesce. sti, nei sughi e nel pesce
al cartoccio. Ideale per il pinzimomio.



OLIVOIL s.r.l.

Uffici commerciali:
Via F. Cordova, 69 - 90143 Palermo
Tel.: +39.091/6524711
Fax: +39.091/6527513
www.oliogeraci.it
info@oliogeraci.it

Oleificio Geraci Contrada Biggini - 91028 Partanna (TP)
Sede legale: Via Pergole, 57 - 91028 Partanna (TP)

GERACI OPERA armonico OLIS

