

Olio Extravergine di Oliva

GERACI

D.O.P.

VALLE DEL BELICE

(Denominazione d'Origine Protetta)

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 = 0,12%,
Nr. Perossidi: media = 3,5
TMC: 18 MESI
Conservazione: Al fresco e al buio

Aspetto: leggermente velato
Densità: fluidità medio alta
Note organolettiche: fruttato medio di oliva verde, con sentore di erba, carciofo, pomodoro e foglia, notevole fragranza e freschezza. Equilibrato, intensità di piccante media e amaro appena percettibile.

Formati:
✓ bottiglia scura da lt. 0,50

Consigli d'impiego:
a crudo: con legumi, minestre, formaggi, insalate, sulla carne o sul pesce.
In cottura: negli arrosti, nei sughi e nel pesce al cartoccio. Ideale per il pinzimonio.

Cartone: 12 bottiglie | **Peso cartone:** 12 kg
Europallet 80 x 120: 10x6 file = 60
Codice EAN: 8032584311113



Slow Food

DER FEINSCHECKER



CONCORSO INTERNAZIONALE



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