

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GERACI

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 = 0,14%,
Nr. Perossidi: media = 5,8
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. 0,75, 0,50, 0,25, 0,10.
- ✓ bottiglia Ceramica da lt. 0,50 e 0,25.
- ✓ Latta da lt. 25, lt. 5; lt 3; lt 0,25; lt 0,10.

Consigli d'impiego:

A crudo: con legumi, minestre, formaggi, insalate, sulla carne e sul pesce.

In cottura: negli arrostiti, nei sughi e nel pesce al cartoccio. Ideale per il pinzimonio.

OLIVOIL S.R.L.

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

Oil Mill: Oleificio Geraci Contrada Biggini - 91028 Partanna (TP)
Registered Offices: Via Pergole, 57 - 91028 Partanna (TP)

GERACI OPERA armonico OLIS

