

ERBOLIO®

Salvia, Timo, Rosmarino

Sicilia - Italia



Area di produzione: Valle del Belice - Sicilia

Altitudine: 30-300 mt. s.l.m

Cultivar: Nocellara del Belice

Sistema di raccolta: a mano

Sistema di produzione: Molitura contestuale delle olive e delle erbe aromatiche di Sicilia appena raccolti

Estrazione: a freddo

Decantazione Naturale e affinamento: Silos in acciaio "Sotto Azoto" per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento

TMC: 18 MESI

Conservazione: Al fresco e al buio

Aspetto: leggermente velato.

Note organolettiche: fruttato medio di oliva verde con fresco sentore di erbe aromatiche di Sicilia. Misto ai sentori di erba, carciofo, pomodoro della Nocellara. Notevole fragranza e freschezza. Intensità di piccante media.

Formati:

- bottiglia scura vetro da lt. 0,25
- latta da lt. 0,25

Consigli d'uso: carne e pesce alla griglia, patate al forno, focaccia, pane e pizza, legumi, ceci, insalata e hamburger.

Cartone: 12 bottiglie da 0,25 lt | **Peso cartone:** 6,5 kg

Europallet= 26x6 = 156

EAN 8032584311960



DER FEINSCHMECKER



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