

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO TROILO 4ORE



### **Produttore**

Frantoio Oleario Troilo

### **Zona di provenienza**

Venosa (PZ) Area del Vulture

### **Varietà delle olive**

Ogliarola del Vulture e Cima di Melfi

### **Periodo di raccolta**

Dalla seconda decade di Novembre

### **Sistema di raccolta**

Manuale

### **Metodo di estrazione**

Produzione effettuata in 4 ore dalla raccolta delle olive alla loro spremitura.

Lavorazione a freddo con sistema continuo e macine in pietra.

### **Stoccaggio**

In cisterne di acciaio inox con temperature controllate

### **Acidità**

Mai superiore a 0.30°  
(limite di legge 0.80°)

### **Colore**

Verde con riflessi giallo oro

### **Profumo**

Profumo equilibrato, fruttato, armonico e floreale

### **Sapore**

Dolce, gradevole, equilibrato con piacevole nota piccante

### **Impiego**

Ideale a crudo, su bruschette, verdure, carni rosse e su tutte le preparazioni sia dal sapore delicato che di media intensità

### **Confezioni**

Bottiglia in vetro scuro con tappo salvagoccia o antirabbocco nei formati da 250 ml e 500 ml,