



**ALIMENTARE  
SECCO**  
OLIO ACETO SALE

# OLIO EXTRA VERGINE TORCHIO ANTICO ML.500X12

**PRIMOLJO**  
ITALIAN OLIVE OIL



**CODICE  
01413**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Olio Extra Vergine di Oliva 100% prodotto in Italia da olive coltivate in Italia, estratto a freddo.

## **CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE**

L'olio EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO è ottenuto esclusivamente dalla molitura di olive italiane ben curate, di prima qualità, provenienti da coltivazioni delle Puglie. La raccolta viene effettuata nei modi e nei tempi giusti per tutelare la migliore ricchezza dei componenti dell'aroma. La produzione avviene con modernissime attrezzature e secondo le corrette metodologie industriali, atte a trasmettere tutta la fragranza contenuta nel frutto all'olio ricavato. Lo stoccaggio viene eseguito al riparo da sorgenti luce e calore, in silos in acciaio inox tenuti colmi ed ermeticamente chiusi.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

L'olio EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO, ottenuto così facendo, è un prezioso alimento dal gusto vellutato e delizioso con leggero retrogusto amarognolo. Risulta un gradevole condimento crudo di tutte le pietanze ed è leggero ed equilibrato nella cottura dei cibi. La sua fragranza ed il suo sapore lo rendono particolarmente gradito al palato.

## **SHELF LIFE**

Dai 15 ai 18 mesi

## **CONSERVAZIONE**

Conservare in confezione sigillata ed in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e di calore.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)