



ALIMENTARE
SECCO
OLIO ACETO SALE

OLIO EXTRA VERGINE OLIVUM 100% ITA LT.3X4



PRIMOLJO
ITALIAN OLIVE OIL

CODICE
01412

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Olio Extra Vergine di Oliva 100% prodotto in Italia da olive coltivate in Italia.

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