



Scheda Aurum BIO DOP Cilento 0,50l.



Caratteristiche prodotto

Tutta la filiera di produzione gestita dalla nostra azienda, da coltivazione Biologica (**certificazione ICEA**), esclusivamente da olive del Cilento, Salerno – Italia (**certificazione DOP Cilento**). Prodotto non filtrato.

Vantiamo un processo produttivo collaudato e rigoroso, definito in maniera specifica per la creazione di **Aurum**.

Olive raccolte, mediante pettinatura, da piante selezionate, al primo grado di maturazione (di colore verde), su teli sospesi. Spremuta lo stesso giorno del raccolto, molitura a freddo con frantoio a ciclo continuo. Metodo di stoccaggio a fasi controllate, con decantazione naturale. *Per caratterizzare la fragranza, ottenere un gusto armonioso e abbattere l'acidità.*

Tutto il processo garantisce un olio di **Alta Qualità**, che mantiene intatte tutte le caratteristiche benefiche di questo meraviglioso prodotto della natura.

Se ne ricava un Olio che preserva un gusto ed un profumo sempre freschi e naturali, con una: **Mediana dei Fruttati Alta - Bassissima acidità - Fragranza caratteristica - Gusto armonioso ed equilibrato. Amaro e Piccante medio.**

Aurum non copre i sapori li esalta!

Esclusivamente per condimento a crudo.

Contenitore

Bottiglia Kolio da 0,50 l., di colore scuro per schermare la luce. Tappo anti rabbocco a norma per esercizi pubblici. **Prodotto di alta qualità in bottiglia elegante e raffinata** - Da tenere in tavola nelle occasioni speciali. Anche in confezioni regalo.

www.mediterraneaoleumdelcilento.com



Per saperne di più