



Scheda Classicus – BIO, DOP Cilento e Integrale - 3l.



Caratteristiche prodotto

Olio EVO Integrale collinare, fatto solo con olive del Cilento (**certificazione DOP Cilento**), da coltivazione Biologica (**certificazione ICEA**). Prodotto non filtrato.

Nella versione:

- BIO – DOP Cilento e Integrale

Esprime la sua vitalità attraverso una naturale trasparenza e versatilità, frutto dell'alta qualità degli uliveti collinari del Cilento e del collaudato processo di trasformazione e conservazione, con decantazione controllata.

"Processo Tradizionale", raccolte sui teli sospesi ad un grado di maturazione medio. Molite mediante processo a freddo a ciclo continuo, entro 24 ore dal raccolto.

Color giallo oro, fruttato equilibrato. Densità media, amaro e piccante medio. Proprietà Organolettiche intatte. Bassa acidità.

Versatile, adatto per cucinare e soprattutto per condire a freddo.

Contenitore

Lattina rettangolare "grezza" da 3 l. Tappo estendibile con chiusura a vite. Confezione robusta ed elegante, facile da trasportare.

