



LA LUNA[®] DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

OLIO Extra Vergine di Oliva Biologico

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| Zona di produzione: | Lanuvio |
| Acidità: | 0,79% |
| Estensione mq: | 20000 |
| Numero perossidi: | 6 mEqo2/kg |
| Varietà: | LECCINO, FRANTOIO, MORAIOLO, ITRANA |
| Polifenoli totali: | 134 mg/kg |
| Tocoferoli totali: | 160 mg/kg |
| Tipo di suolo: | Argilloso, sabbioso |
| Altitudine: | 200 m s.l.m. |
| Raccolta: | settembre -ottobre |

Quest'olio di categoria superiore è frutto di una spremitura a freddo di olive sane raccolte a mano. La bassa acidità, il gusto deciso e leggermente pungente, il profumo intenso e persistente di olive fresche lo rendono ideale per chi ama coniugare il benessere agli antichi sapori della cucina tradizionale.

Esame organolettico

| | |
|------------------|--|
| Caratteristiche: | fruttato leggero con note vegetali d'erba e di cardo. |
| Gusto: | morbido ed armonico ,chiude con delicati toni d'amaro e piccante. |
| Abbinamenti: | ottimo per salse, pesci nobili bolliti, insalate di lattuga e latticini. |

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 20 cad.
Molitura entro le 24 ore con procedimenti meccanici.

