



OLIO extravergine di Oliva BIOLOGICO

Olio extravergine di Oliva biologico di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive dell'azienda e unicamente mediante procedimenti meccanici (premitura a freddo)

INFORMAZIONI TECNICHE

Blend di varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Dolce Agogia

Caratteristiche* raccolta 2019:
bassa acidità (max, 0,43%)
bassi livelli perossidi (max 6)
alti polifenoli (min 469 mg/kg)

Fruttato di media intensità con uno spiccato odore di foglia. Al gusto presenta un amaro deciso e chiude con un piccante di pari intensità.

Formati:

- Bottiglia 0,50 litri
- Bottiglia 0,75 litri
- Lattina 0,25 litri
- Latta 3 litri
- Latta 5 litri

* valori di riferimento per olio EVO:
acidità max consentita 0,8%, perossidi max 20, polifenoli min 200 mg/kg

AZIENDA AGRICOLA
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15
06069 Tuoro sul Trasimeno
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418
Email: info@montemelino.com
www.montemelino.com