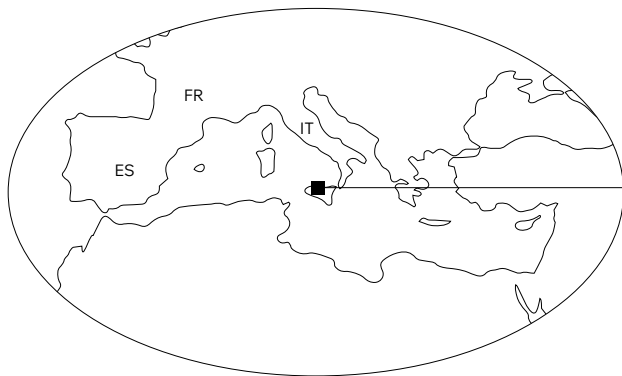




25cl/ 50cl/ 3l

DESCRIZIONE

Olio Extravergine d'Oliva di Categoria
Superiore, Varietà 100% Cerasuola
Raccolta manuale, estrazione a freddo

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore verde denso e brillante. Al naso ha
i tipici profumi di questo territorio. È un
olio fruttato e intenso. Perfetto con crudità
di mare, piatti vegetali, pesce grigliato e
tartare. Il suo meglio lo esprime in purezza,
su un pezzo di pane tostato con un pizzico di
sale e origano.

DESCRIPTION

Extra Virgin Olive Oil of Superior
Category, 100% Cerasuola Variety
Hand harvested, cold extraction

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Dense, bright green color. It has the typical
aromas of the oil from this region. It is a
fruity and intense oil. Perfect with raw fish,
vegetable dishes, grilled fish, and tartare. Its
best expression is pure, on a piece of toasted
bread with a pinch of salt and oregano.

Val. energetico	Kcal 899 - KJ 3762
-----------------	--------------------

Grassi	99,9g
--------	-------

Acidi grassi saturi	0g
---------------------	----

Carboidrati	0g
-------------	----

Zuccheri	0g
----------	----

Proteine	0g
----------	----

Sale	0g
------	----

Colesterolo	0g
-------------	----



VARIETÀ/ CULTIVAR
100% Cerasuola

ZONA DI PRODUZIONE /
PRODUCTION AREA
Partinico (PA)

EPOCA DELLA RACCOLTA/
HARVEST PERIOD
2025

TIPOLOGIA DI TERRENON / TYPE OF SOIL
Terra rossa, di medio impasto, particolar-
mente ricca di sostanze nutritive naturali,
non necessita di irrigazione

ETÀ MEDIA DEGLI OLIVI
AVERAGE AGE OF THE OLIVE TREES
20 anni / 20 years