TENUTE CASTELVERDE

E' un Olio Extra Vergine di Oliva di alta qualità grazie alla sua bassissima acidità e al perfetto equilibrio fra aroma, gusto e caratteristiche organolettiche.

It'is an extra virgin olive oil of higt quality thanks to its how acidity and perfect balance between aroma, taste and characteristics.

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva.
Cultivar: Selezione delle migliori cultivar italiane.
Altitudine: Media collina - pianura.
Periodo di raccolta: Ottobre/Novembre.
Tecnica di Raccolta: Brucatura a mano o meccanica.
Sistema di estrazione: Frangitura con macine di granito entro 12 ore dalla raccolta. Estrazione continua e separazione per centrifuga, decantazione e travasi.
Filtraggio: Decantazione naturale.
Colore: Verde chiaro con riflessi intensi.
Aroma: Delicato con sentori di oliva fresca.
Gusto: Sentori di mandorla dolce e vegetali freschi.
Utilizzo: Con tutte le ricette sia a crudo che in cottura.

Formato: Latta da 5 Litri
Confezione: Termopack da 4 latte
Confezioni per strato: 15
Confezioni per pallet: 75

Type: Extra Virgin Olive Oil.
Cultivar: Selection of the best italian cultivars.
Height: Media hill - plain.
Collection period: October/November.
Technology Collection: Brucatura by hand mechanical.
Extraction system: Grinding with granite mills within 12 hours of collection. Continuous extraction and separation by centrifuge, decanting and transfer.
Filtering: Natural settling.
Color: Green with clear reflections yellow.
Aroma: Delicate with hints of fresh olive oil.
Taste: With hints of almond cake und fresh vegetables.
Usage: With all the food recipes, both raw andin cooking.

Format: Tin container 5 Litres
Box: Thermopack 4 tin container.
Packaging for layer: 15
Packaging for pallet: 75