

# Olio Biologico Novello extravergine



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



## Opis

Powstaje w listopadzie z pierwszych tłoczeń w sezonie. Bezpośrednio butelkowana i niefiltrowana zachowuje wszystkie aromaty i żywy smak świeżo tłoczonych oliwek. Doskonale nadaje się do kuchni. Wykwintna oliwa bardzo wysokiej jakości uzyskana bezpośrednio z oliwek, tłoczona na zimno wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Dostępna jest w okresie tłoczenia od listopada do marca.

Doskonale nadaje się dla wszystkich grup wiekowych – niemowlętom pomaga przyswoić substancje niezbędne do wzrostu, a w wieku późniejszym zapobiega tworzeniu się wolnych rodników oraz spowalnia procesy starzenia się organizmu. Tłoczenie oliwy „na zimno” odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 27°, co gwarantuje uzyskanie najwyższej jakości oliwy. Wyższe temperatury pozwalają uzyskać większą ilość produktu, jednak kosztem niższej jakości.

## Sugestie:

Doskonała do przyprawiania sałat, makaronów i innych dań. Fantastycznie smakuje zarówno sama jak i z chlebem.



## Dane techniczne

**ODMIANA OLIVEK:**

**ALERGENY:**

**CHARAKTERYSTYKA:**

**KWASOWOŚĆ:**

**OPAKOWANIE:** Butelka szklana

**POJEMNOŚĆ:** 500 ml

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

**SKŁADNIKI:** Biologiczna oliwa z oliwek extravergine niefiltrowana.