

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Caratteristiche produttive: le varietà di piante predominanti con cui viene fatto questo tipo di olio sono il Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino. La raccolta, che inizia a metà novembre, avviene in modo manuale e tutti i giorni le olive vengono portate al frantoio per la spremitura a freddo ottenendo così un olio di ottime qualità.

Caratteristiche visive e sensoriali: presenta un colore verde-oro intenso con riflessi luminosi, un odore fruttato ed intenso con richiamo di verdura fresca. Il sapore è leggermente piccante, ampio e ben equilibrato.

Indicazioni: è particolarmente indicato per il consumo a crudo accompagnato a zuppe, bruschette ed altri prodotti della cucina mediterranea.



Società Agricola "LA CROCE" dei F.lli Zari Soc. Semp.
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668
E-mail: info@lacrocezari.it - Web: www.lacrocezari.it
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528