

## PROVERBIO

da **AGRICOLTURA BIOLOGICA**

*Tradizione e genuinità. Un olio dal fruttato medio, ottenuto da olive coltivate biologicamente e molite nel rispetto delle norme previste per la produzione di alimenti biologici, giusto connubio tra rispetto dell'ambiente e mangiare genuino.*

**Classificazione:** Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica

**Olivaggio:** Pendolino, Olivella e Grappoletto

**Zona di Produzione:** Zungoli, Villanova del Battista AV

**Altimetria uliveti:** 500 - 600 mt s.l.m.

**Periodo di Raccolta:** metà ottobre - inizi novembre

**Tecnica di raccolta:** manuale sulla pianta

**Tecnica di estrazione:** a freddo entro le 8 ore dalla raccolta

**Analisi Chimiche:** acidità < 0.3 - Perossidi < 8

**Formato:** 0.10, 0.25, 0.5, 0.75 cl - 3, 5 litri

**Unità di vendita:** cartone da 6 bottiglie; cartoni da 6, 12 e 20 bottiglie; cartoni da 2 e 4 lattine

**Colore:** giallo con riflessi verdi

**Profilo organolettico:** profumo di oliva medio intenso, fruttato leggermente erbaceo, con note di piccante e amaro ben proporzionate

**Impiego:** per tutta la cucina naturale, a crudo su zuppe, ortaggi, legumi, carni, bruschette, pinzimonio, insalate; ottimo per le preparazioni di pesce

