FRANTOIANI

FRANTOIO CONVERSO

SINCE 1800

**TRE GENERAZIONI DI OLIVICOLTORI,
TRE PERSONE ED UNA FAMIGLIA,
TRE AMANTI DELLA TERRA E DEI SUOI FRUTTI
E TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA,
DAL 1800.**

sæcŭlāris

DESCRIZIONE

CULTIVAR	**DOLCE DI ROSSANO**
TIPO DI OLIO	**EXTRA VERGINE DI OLIVA**
CERTIFICATO	**BIOLOGICO ITALIANO** ORGANISMO DI CONTROLLO SUOLO E SALUTE
FRANGITURA	**A FREDDO**
RACCOLTA	**2020 – 2021**

ANALISI CHIMICA

ACIDITÀ	**0.15 % M/M**
DELTA K	**0. 004 MG/KG**
K232	**1.94**
K270	**0.12**
N° PEROSSIDI	**6.9 MEQ 02/KG**
BIOFENOLI	**485 MG/KG**

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE	**GIALLO CON RIFLESSI VERDI.**
PROFUMO	**FRUTTATO DELICATO.**
GUSTO	**SENTORE DI MANDORLA, EQUILIBRATO NELLE SENSAZIONI GUSTATIVE, CON PREVALENZA DEL DOLCE.**
ABBINAMENTI	**LA PRESENZA DI NOTE AROMATICHE FA PREDILIGERE L'USO DI QUEST'OLIO COME INGREDIENTE PER: PRIMI PIATTI DELLA CUCINA TRADIZIONALE, GRIGLIATE DI CARNE E PESCE, INSALATINE SELVATICHE, MINESTRE DI VERDURE.**
	ESALTA I SAPORI DELLA CUCINA MEDITERRANEA.

SCHEDA LOGISTICA BOTTIGLIA

FORMATO	**500 ML**
PZ. PER BOX	**6 | 12**
PESO BOX	**5,90 | 11,80 (KG)**

SCHEDA LOGISTICA LATTINA

FORMATO	**5 LITRI**
PZ. PER BOX	**2 | 4**
PESO BOX	**10 | 20 (KG)**

PRODOTTO DA: AZIENDA AGRICOLA CONVERSO GUGLIELMO, CONTRADA ACQUA DEL FICO – ROSSANO (CS) **REFERENTE**: CONVERSO GUGLIELMO - **T** +39 (0983) 031656

WWW.FRANTOIOCONVERSO.COM