

FRANTOIANI



SINCE 1800



OGNI CULTIVAR È DIVERSA DALL'ALTRA.
SVARIATI PROFUMI E SAPORI RACCONTANO
IL NOSTRO TERRITORIO,
L'ODORE DELLA CAMPAGNA E IL SAPORE
DELLA NOSTRA STORIA.

seligère

DESCRIZIONE

CULTIVAR **CAROLEA**
TIPO DI OLIO **EXTRA VERGINE DI OLIVA**
CERTIFICATO **BIOLOGICO ITALIANO**
ORGANISMO DI CONTROLLO ED ENTE
CERTIFICATORIO: SUOLO E SALUTE

FRANGITURA **A FREDDO**
RACCOLTA **2020 - 2021**

ANALISI CHIMICA

ACIDITÀ **0.20 % M/M**
DELTA K **-0.001 MG/KG**
K232 **1.866**
K270 **0.151**
N° PEROSSIDI **8.0 MEQ O2/KG**
BIOFENOLI **> 500 MG/KG**

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE **GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDI.**
PROFUMO **FRUTTATO MEDIO, GRADEVOLE
ED ELEGANTE CON TONO GARBATO.**
GUSTO **SENTORI DI MELA, CARCIOFO
ED ERBACEI. SFUMATURE DI AMARO
E DI PICCANTE.**
ABBINAMENTI **IDEALE PER CONDIRE PESCE ED
INSALATE, VERDURE GRIGLiate,
PINZIMONIO E BRUSCHETTE.**
**ADATTO ANCHE ALL'ALIMENTAZIONE
DEI BAMBINI.**

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)**