



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

TUTTO IL BUONO DELL'EXTRA VERGINE

Appo
Società Cooperativa agricola
Viale Bruno Buozzi 34
01100 Viterbo
info@olioappo.it

Frantoio di Gradoli
Via Roma 31
01010 Gradoli (VT)

Frantoio di Castel Cellesi
Via Cecchetti 1
01022 Bagnoregio (VT)

olioappo.it





Olio extravergine di oliva biologico



Può considerarsi biologico l'olio extravergine di oliva ottenuto e prodotto con olive provenienti da un'**agricoltura rigorosamente biologica** in cui tutte le attività di coltivazione, raccolta, estrazione e confezionamento sono obbligatoriamente controllate.

La produzione biologica quindi è un sistema di gestione dell'azienda agricola e persegue le migliori pratiche ambientali e un alto livello di biodiversità; vuole essere la

risposta ad un crescente sentimento collettivo di responsabilità verso l'ambiente e di ricerca di benessere del corpo e qualità della vita.

L'olio extravergine di oliva biologico Appo è ottenuto dalle varietà di olive Caninese, Frantoio e Leccino coltivate nell'area di produzione di Gradoli e comuni limitrofi secondo le regole dell'agricoltura biologica disciplinata dal Reg. CE n.331/2000. Il risultato è un olio dai sentori netti di carciofo, cresta di gallo, borragine ed erba

tagliata. In bocca buona presenza di amaro e piccante in equilibrio, con un bel finale aromatico.

Ideale da abbinare a piatti speziati di buona consistenza. Primi di carne e pomodoro. Gamberi di lago. Pollame e pesce di lago, frittute.

