

# Olio Extravergine d'Oliva

## L'essenza della Puglia

L'eccellenza dell'**olio extravergine d'oliva** De Bonis è un simbolo di qualità senza eguali. Il nostro olio è un'armoniosa fusione di cultivar, con il 60% di Coratina che conferisce robustezza, il 30% di Peranzana che aggiunge delicatezza e il 10% di Ogliara che dona una nota fruttata e equilibrata.

La nostra **monocultivar Peranzana** esprime tutta la raffinatezza e la delicatezza di questa pregiata varietà pugliese. Con un sapore equilibrato e un profilo aromatico perfetto è in grado di arricchire ogni piatto con un tocco di classe. Ogni goccia racchiude l'essenza del Mediterraneo, frutto di un processo di lavorazione attento che ne preserva la purezza e la qualità.

*The excellence of De Bonis **extra virgin olive oil** is a symbol of unparalleled quality. Our oil is a harmonious blend of cultivars, with 60% Coratina, which imparts robustness, 30% Peranzana, adding delicacy, and 10% Ogliara, offering a fruity and balanced note.*

*Our **single-variety Peranzana** expresses all the refinement and delicacy of this prized Apulian variety. With a balanced taste and a perfect aromatic profile, it enriches every dish with a touch of elegance. Each drop encapsulates the essence of the Mediterranean, the result of a meticulous production process that preserves its purity and quality.*



**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**  
500 ml