

Olio Extravergine di Oliva Vabro



Classico olio di eccellenza dal sapore gradevole, ottenuto dalla frangitura di diverse varietà di olive raccolte a maturazione ottimale. Ideale per chi ama un prodotto gustoso, ma non aggressivo che arricchisce senza coprire i sapori del cibo

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Modificatore prezzo variante:

Sconto

2-3 Days



[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Frantoio Vabro](#)

Descrizione

Regione: Toscana.

Olivaggio: frantoio, leccino, moraiolo, pendolino ed olivastra seggianese.

Sistema di raccolta: brucatura a mano.

Lavorazione: frangitura con macine di granito, estrazione con impianto continuo integrale a freddo.

Periodo di raccolta: Novembre.

Caratteristiche fisico-organolettiche all'origine

Aspetto: leggrmente velato.

Densità: fluidità media.

Colore: giallo con riflessi verdi.

Profumo: lieve e tenue di olive mature.

Sapore: delicatamente fruttato con leggera venatura amarognola.

Confezione:

Dama in vetro Lt. 5

Latta Lt. 5

Dama in vetro Lt. 3

Latta Lt. 3

Bottiglia Lt. 1 (scatola da 6 bottiglie)

Bottiglia Lt. 0,500 (scatola da 12 bottiglie)

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.