



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MARRAMIERO

DENOMINAZIONE: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

LOCALITA': ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO – ITALY

ALTITUDINE: 270 S.L.M. CIRCA

PERIODO DI RACCOLTA: INIZIO NOVEMBRE

STATO DI MATURAZIONE ALLA RACCOLTA: 50%

SISTEMA DI RACCOLTA: TRADIZIONALE CON RACCOLTA A MANO

SISTEMA DI ESTRAZIONE: A FREDDO IN IMPIANTO CONTINUO MODERNO

VARIETA' OLIVE UTILIZZATE: INTOSSO, PERANZANA E MORAIOLO

COLORE: VERDE CON RIFLESSI GIALLI

PROFUMO: COMPLESSO ED ARMONIOSO CON UN FRUTTATO DI MEDIA INTENSITA', LEGGERE NOTE DI ERBA FRESCA CON SENTORI DI POMODORO E LIEVI PERCEZIONI DI MANDORLA

SAPORE: IN BOCCA DOPO UNA LEGGERA SENSAZIONE DI AMAROSI NOTA SUBITO UN PICCANTE PIU INTENSO CON SENTORI DI POMODORO E MANDORLA. NEL FINALE RIMANE UNA BOCCA DOLCE E MOLTO PIACEVOLE.

IMPIEGO: SI ESALTA SU BRUSCHETTE, INSALATE, ZUPPE DI LEGUMI, PIATTI A BASE DI PESCE, E SU TUTTI I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CHE NECESSITANO DI AVERE UN TOCCO DI RAFFINATEZZA ED ELEGANZA

CONFEZIONI: 0,250 l

AZIENDA MARRAMIERO s.r.l

C.DA SANT'ANDREA N.1 - 65010 ROSCIANO (PE) ITALIA

TEL. 085.8505766 - FAX 085.8505318

ISCR. REG. SOC. TRIB. PE 14512 - CCIAA 89548 - P. IVA 0139340068

<http://www.marramiero.it> - e-mail: marramiero@tin.it

Azienda Certificata ISO 9001:2000 - ISO 14001:2004



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 9001:2000
Certified Quality System



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
ISO 14001:2004
Certified Environmental System