



## 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: DRITTA, FRANTOIO, MAURINO E LECCINO

COLORE: VERDE CON RIFLESSI GIALLI

PROFUMO: COMPLESSO ED ARMONIOSO CON NOTE FRUTTATE DI MEDIA INTENSITA', FRESCO ED ERBACEO, CON SENTORI DI CARCIOFO E LIEVI NOTE DI POMODORO.

SAPORE: IN BOCCA SI APRE CON UNA LEGGERA SENSAZIONE DI AMARO E UN PICCANTE APPENA PIU' INTENSO; LA BOCCA RIMANE CON UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI DOLCE NEL FINALE CON NOTE MANDORLATE E LIEVI SENTORI DI CARCIOFO.

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: 0,500 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](mailto: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