



Sciroccu s.r.l. agricola
via trapani, 14.
95030 Ragalna (CT)
P.IVA: 0557 2660 875 C.U: KRRH6B9
info@travaglianti.com

TRAVAGLIANTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Codice:

TEVOB025 (25cl)
TEVOB075 (75cl)
TEVOB500 (5LT)

Denominazione:

Olio extra vergine d'oliva

Varietà di oliva:

Nocellara dell'Etna

Zona di produzione:

S.M. Di Licodia. C.da Mancusa Sottana

Acidità libera % di acido oleico:

da 0,30 a 0,90.

Polifenoli totali:

185mg/Kg.

Caratteristiche del terreno:

Vulcanico.

Esposizione:

Versante sud dell'Etna a 650 m.s.l.m.

Raccolta:

Novembre, scrupolosamente a mano

Molitura:

Sistema di estrazione continuo a due fasi,
entro lo stesso giorno di raccolta.

Aspetto e sapore:

Velato opalescente con intense sfumature verdi;
All'olfatto fruttato medio, con sensazione di erba appena
falciata e note di carciofo;
Al gusto: amaro piccante con retrogusto di pomodoro

Abbinamenti gastronomici:

si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti.

Capacità-Formato:

Dosatore da cl. 25
Bottiglia da cl. 75
Latta da cl. 500



TRAVAGLIANTI.COM