

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

TONDA DI STRONGOLI 50%, CAROLEA 50%

BIOLOGICO - ORGANIC

Zona di produzione: colline di Strongoli

Production zone: hills of Strongoli

Altitudine: 80-200 m. s.l.m.

Altitude: 80-200 m. above sea level

Esposizione: sud-est. *Exposure: south-east*

Sistema di allevamento: vaso

Growing technique: pots

Produzione per Ha: 70 quintali (olive)

Production per hectare: 70 quintals (olives)

Resa: 7 quintali (olio). *Yield: 7 quintals (oil)*

Colore: verde paglierino. *Colour: straw-green*

Profumo: retrogusto di mandorla

Aroma: almond aftertaste

Categoria: fruttato intenso

Category: strongly fruity

Acidità totale: 0,33. *Acidity: 0.33*

Numero perossidi: 11,00

Number of peroxides: 11.00

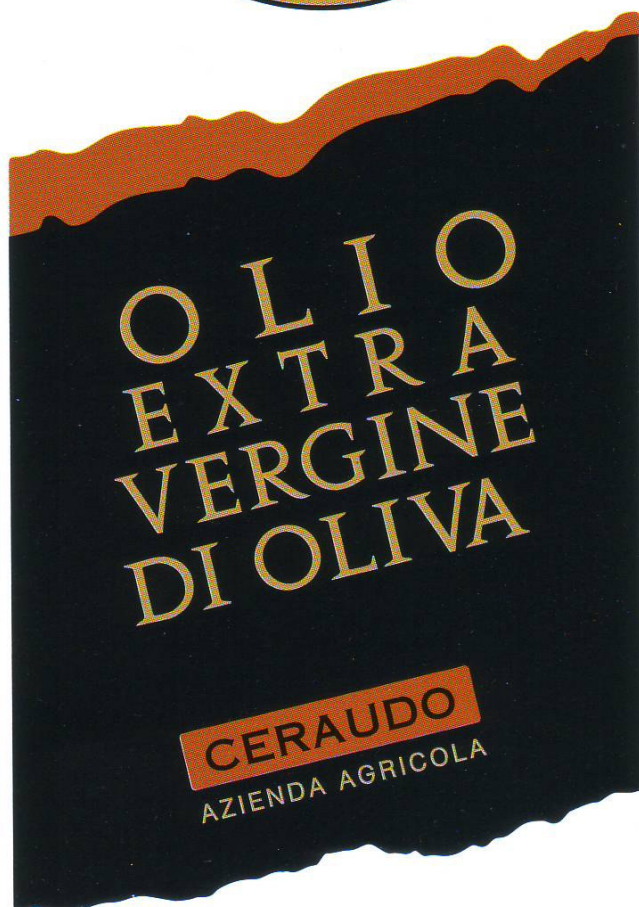
Particolarmente indicato per condimenti a crudo.

Vanta numerosi riconoscimenti in ambito

nazionale ed internazionale

Recommended raw on food

*This oil boasts national and international
acknowledgements*



CERAUDO CALABRIA - ITALIA