



Olio Extra Vergine d'Oliva Grattamacco 2015

Olio Extra Vergine di Oliva ottenuto dalla raccolta a mano di olive provenienti da agricoltura biologica e lavorate entro 24 ore con impianto continuo, frangitura a dischi ed estrazione con decanter a temperatura inferiore ai 30°. Decantazione naturale e successivo filtraggio prima dell'imbottigliamento.

Composizione:

Colore:

Produzione

Si consiglia l'impiego su zuppe, insalate, bruschette, pinzimonio, arrostiti, fritti leggeri, etc.

