



Extra Vergine 100% italiano 0.75 L

Categoria: Oli

Prezzo : € 12,50

DESCRIZIONE	Extra Vergine di oliva del Garda del Frantoio Manestrini 0.75 L
INCI	
INFORMAZIONI ADDIZIONALI	L'azienda crede nel proprio territorio e nelle potenzialità olivicole del Garda. Le olive, giunte a maturazione tra fine ottobre e inizio novembre, sono raccolte e spremute lo stesso giorno per mantenere il profumo ed il caratteristico gusto dolce dell'olio a bassissima acidità. Varietà: diverse varietà in percentuali variabili Colore: Verde con riflessi gialli. Profumo: fruttato di olive fresche e delicato profumo di mandorla. Fruttato di oliva medio-leggero. Sapore: prevalentemente dolce, con una leggera sensazione di amaro e piccante. Acidità: molto bassa (0,2% - 0,3%)
VIDEO	-