



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “TROILO”

Scheda Tecnica



Produttore	Frantoio Oleario “Troilo S.p.a”
Zona di provenienza	Venosa (PZ) – Vulture
Varietà di olive	Ogliarola del Vulture e Majatica
Periodo di raccolta	Da Novembre
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Metodo di estrazione	Lavorazione a freddo con sistema continuo nelle 12 ore successive alla raccolta
Stoccaggio	In cisterne di acciaio inox con temperature controllate
Acidità	Mai superiore a 0.35° (limite di legge 0.80°)
Colore	Verde con riflessi giallo ambrato
Profumo	Armonico e fruttato
Sapore	Dolce, gradevole, equilibrato con piacevole nota piccante
Impiego	Ideale per tutti gli usi, dal condimento a crudo agli usi più diffusi in cucina
Confezioni	Bottiglia in vetro scuro con tappo salvagoccia nei formati da 250 ml, 500 ml, 1 litro e latta da 5 litri