

L'olio viene prodotto da olive biologiche del nostro territorio Siciliano. Fruttato mediamente intenso. Fresco ed equilibrato regala sensazioni uniche per tutti gli amanti della buona e sana cucina. Offre al palato un sapore deciso con amaro e piccante in perfetta sintonia. Ideale con pietanze salutari, a crudo su zuppe, insalate, verdure lesse e pesce alla griglia.

The oil is produced from organic olives from our Sicilian territory. Fruity medium intense. Fresh and balanced with unique sensations for all lovers of good and healthy cooking. It offers the palate a strong taste with bitter and spicy in perfect harmony. Ideal with healthy foods. Fresh on soups, salads, boiled vegetables and grilled fish.



**Tipo di Olio:** Olio Extra Vergine di Oliva BIOLOGICO  
Prodotto non filtrato

**Varietà di olive:** Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola

**Area di produzione:** Sicilia Occidentale

**Altitudine uliveto:** Media collina

**Periodo di raccolta:** Ottobre/Novembre

**Tecnica di raccolta:** Brucatura a mano

**Sistema di estrazione:** Estrazione a ciclo continuo a freddo entro le 12 ore dalla raccolta

**Conservazione dell'olio:** Silos acciaio inox a temperatura controllata con ricolmi di azoto

**Formati:** Bottiglia "BIOLIO" 0,25 L - 0,50 L - Latta 5 L

**Type of oil:** Organic Extra Virgin Olive Oil - Unfiltered Product

**Variety of olives:** Nocellara del Belice, Biancolilla and Cerasuola

**Area of origin:** Western Sicily

**Altitude:** Hillside

**Harvest period:** October/November

**Harvesting method:** Hand picking

**Extraction technology:** Continuous extraction within 12 hours from the harvest

**Conservation:** Stainless steel tanks at a controlled temperature

**Packaging:** Bottle "BIOLIO" 0,25 L - 0,50 L - Tin 5 L

QUANDO IL PIU' BUONO  
E' ANCHE IL PIU' SALUTARE

WHEN THE BEST IS ALSO  
THE HEALTHIEST



OPERATORE  
CONTROLLATO  
N. 36300



Olio  
EXTRA di VERGINE OLIVA  
BIOLOGICO