

TARTUFO BIANCO



Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al **Tartufo bianco**

Equilibrio unico tra due eccellenze italiane. Ideale completamento di risotti, piatti a base di carne rossa cruda, uova e fondute di formaggio.

Extra Virgin Olive Oil dressing flavoured with **White Truffle**

Unique balance between two excellent Italian ingredients. EVO oil and refined white truffle. Ideal complement of risotto, red meat, eggs and cheese fondues.



Tipo di olio: Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo bianco

Ingredienti: 97% Olio Extra Vergine di Oliva biologico - 3% Aroma di tartufo bianco

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" 0,25L

Type of oil: Extra Virgin Olive Oil dressing flavoured with White Truffle

Ingredients: 97% Organic Extra Virgin Olive Oil - 3% White truffle flavour

Variety of olives: Nocellara del Belice, Biancolilla e 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

