IGP

3 lt / 5 lt

0,75 lt

0,50 lt

0,25 lt

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Il nostro olio extravergine di oliva è ottenuto con olive di varietà locali, frantoio, leccino e moraiolo. La particolare cura delle olive, con il massimo rispetto per l'ambiente, la raccolta a mano e l'estrazione entro 12 / 24 ore, ci permettono di ottenere un prodotto con caratteristiche olfattive ed aromatiche molto armoniche. La produzione annuale è di circa 20-22 quintali.

Caratteristiche organolettiche: il nostro olio è di categoria fruttato leggero, si presenta con un colore giallo dorato con sfumature verdi. Ha un sentore di carciofo sotto il quale è avvertibile una mandorla dolce. Leggermente amaro e poco piccante, i sentori di verde percepiti all'olfatto si evidenziano durante l'assaggio.

Abbinamenti: il nostro olio si apprezza particolarmente a crudo, direttamente sul pane, oppure insieme alle verdure crude. La sua leggerezza lo rende adatto anche a piatti delicati come il pesce e all'utilizzo per i bambini. Con le prime olive raccolte si produce l'olio extravergine di oliva con certificazione IGP TOSCANO.

COLLE DI BORDOCHEO

via di Piaggiori Basso 123 / 55018 Segromigno in Monte - Capannori / Lucca / Italia

TEL. 0583 929821 / www.colledibordocheo.it / info@colledibordocheo.it