



sant'umberto

olio extra vergine di oliva

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SANT'UMBERTO BLEND



<i>Zona di Produzione</i>	Provincia di Foggia
<i>Cultivar prevalente</i>	Ogliarola Garganica, Rotondella, Peranzana e Coratina
<i>Metodo di raccolta</i>	Direttamente dalla pianta
<i>Metodo di frangitura</i>	Molazze o frangitori
<i>Tempo tra raccolta e frangitura</i>	Inferiore a 48 ore
<i>Metodo di estrazione</i>	Ciclo continuo - Temperatura max 27° C
<i>Modalità di conservazione</i>	Contenitori in acciaio inox
<i>Colore</i>	Giallo con riflessi verdi
<i>Profumo</i>	Netto di oliva con lievi note erbacee-floreali e di mandorle
<i>Sapore</i>	Dolce con leggero retrogusto amaro-piccante
<i>Impiego ideale</i>	Su tutti i cibi, in particolare adatto ad accompagnare zuppe di legumi, primi piatti strutturati e secondi di carne alla piastra, arrosto o alla brace

"sant'umberto" è un marchio depositato, distribuito da:

VILLA VENIER s.r.l.

Borgo Furo di Santa Bona, 56

31100 Treviso (TV) Italia

tel. +39 0422 430500 fax +39 0422 029812

info @ pro.fum.idipuglia.it www.pro.fum.idipuglia.it

 **800 136 091**