



Produktionsort: *Provinz Verona (Italien)*

Höhe über Meeresspiegel: *100 m*

Name des Anbaugebietes: *Le Coste, I Montioni*

Pflanzdichte: *6x6 m pro Einzelbaum*

Ernte: *von Hand*

Pressung: *2 Tage nach der Ernte*

Erntezeit: *Oktober - November*

Produktion: *mechanisches Auspressen und kontrollierter Temperatur*

Lagerung: *2 Monate im Stahltank, dann in der Flasche*

Filterung: *Baumwolle*

Haltbarkeit: *18 Monate*

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: *von grün bis gelb*

Geruch: *ruchtig*

Geschmack: *delikat pikant mit einem Hauch von süßen Mandeln*

Säure: *unter 0,4%*

Die außergewöhnlichen Eigenschaften von nativem Olivenöl zu erhalten ist wichtig. Die Flaschen bitte an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.

Passend zu: *Salate, Dips und alles was man roh verwendet*

Verkaufsverpackungen: *0,5-Liter-Flasche*

3-Liter-Dose