

Olio Extra Vergine di Oliva



VARIETÀ

Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino raccolte nelle zone collinari a nord di Verona.

SISTEMA DI PRODUZIONE

Il processo di lavorazione avviene in impianti moderni a ciclo continuo a tre fasi, a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo oro con note verdi, fruttato leggero e gradevole, sapore equilibrato.

GASTRONOMIA

Risulta particolarmente indicato nella preparazione di tutti i cibi sia cotti che crudi.

Quinto di Valpantena

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
Telefono +39.045.550032

Almè (Bergamo)

Via Ca' del Fabbro, 17/19
Telefono +39. 035.542443

San Giovanni Lupatoto

Via Garofoli, 177/a
Telefono +39.045.545488

Buttapietra

Via Provinciale Sud, 2
Telefono +39. 045.4856538

Verona - Borgo Milano

Viale Manzoni, 11
Telefono +39.045.8186086

Lazise

Via A. Della Scala, 10
Telefono +39.045. 6470137