

Olio Extra Vergine di Oliva DOP "Torre del Falasco"



VARIETÀ

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

SISTEMA DI PRODUZIONE

Il processo di lavorazione avviene in impianti moderni a ciclo continuo e a temperatura controllata in grado di conservare durante l'estrazione tutte le caratteristiche qualitative delle olive.

DATI ANALITICI

Acidità inferiore a 0,3%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore verde oro, fruttato leggero con caratteristico sapore dolce ravvivato da venature amare e piccanti.

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

San Giovanni Lupatoto

Via Garofoli, 177/a
Telefono +39.045.545488

Verona - Borgo Milano

Viale Manzoni, 11
Telefono +39.045.8186086

Almè (Bergamo)

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

Buttapietra

Via Provinciale Sud, 2
Telefono +39. 045.4856538

Lazise

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