

## 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.