



L'olio viene estratto tramite un processo bifasico di estrazione a basse temperature e a basso consumo d'acqua, poi conservato in silos di acciaio inox per mantenerne inalterate nel tempo caratteristiche, proprietà e qualità.

Conservare al riparo dalla luce, tra i 15° e i 18° C

#### Varietà

Tonda di Cagliari, Pitz'è Carroga, Bosana

#### Altimetria

Collina

#### Periodo di raccolta

Ottobre, Novembre

#### Metodo di raccolta

Manuale, Agevolatori

#### Sistema di estrazione:

Continuo a due fasi

#### Temperatura di estrazione

< 30° C

#### Modalità di conservazione

Silos acciaio inox

#### Imbottigliamento

Latta in alluminio 3 L

#### Colore

Giallo dorato, riflessi verdi

#### Profumo

Intenso di olive verdi

#### Sapore

Fruttato verde, con toni erbacei e note di carciofo

#### Abbinamento

Sughi rossi, verdure lesse, antipasti di carne, insalate e pizze

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.	3 L
170006	000191	1	148x120x205	
pz. per livello	num. livelli	pz. per pallet	peso per pezzo	
50	3	150	3.1 kg	

codice articolo	EAN	pz. per cartone	form. confez.	5 L
170005	000207	1	148x120x313	
pz. per livello	num. livelli	pz. per pallet	peso per pezzo	
50	2	100	5 kg	

C.O.PAR. Soc. Coop. Agricola  
Via Emilio Lussu, 43  
09041 Dolianova (SU)  
Sardegna, Italia