

Denominazione: Olio extravergine di oliva da Agricoltura Biologica

Zona di produzione: territorio di Cerignola

Varietà delle olive: Coratina, Ogliarola.

Sistema di coltivazione: oliveti condotti con tecniche di lotta biologica e prevenzione guidata senza l'uso di prodotti e diserbanti chimici.

Frangitura: Misto, con molazze di granito di Carrara ed estrazione centrifuga. Lavorazione a freddo e spremitura unica entro 24 h.

Caratteristiche Fisiche ed Organolettiche:

Colore: verde, tendente al giallo con riflessi dorati

Profumo: fruttato di oliva fresco ed elegante, con note floreali ed erbacee

Sapore: armonico, con piacevoli sfumature di carciofo e di erbe aromatiche

Accostamenti: primi piatti e zuppe, insalate e carni alla brace.

Acidità: 0,3%

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento

Confezioni: bottiglie da 250 ml - 750 ml. - lattina da 5 L - 3L

	pz. x scatola	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
250 ml	12	180	6	2172
750 ml	12	75	5	900
5 L	4	33	4	132
3 L	4	66	6	264



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713