



*Antico Frantoio Di Perna*



dal 1968

olio extra vergine di oliva

## Huile d'olive extra vierge – Bio

- **Ingrédients** : Huile d'olive extra vierge 100% italienne extraite à froid. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques
- **Zone de production** : Campomaggiore (Pz) – Basilicata – Italie
- **Certification** : Biologique IT-BIO-004 Agriculture biologique, code operateur n° 46995. Produit de montagne
- **Cultivar** : Majatica (50%) – Justa (50%)
- **Altitude** : 750 mètres
- **Mode de récolte** : olives cueillies à la main et concassées en quelques heures
- **Extraction** : les olives récoltées sont pressées avant la fin de la journée dans un moulin disposant d'un équipement moderne en cycle continu avec control de la température du procès toujours en dessous de 27° C
- **Aspect** : limpide, vert aux nuances dorées
- **Arôme** : fruité délicat-moyen, herbacé et persistant
- **Goût** : souple et rond, amertume et piquant bien balancés avec final enveloppant
- **Allergène** : sans allergène
- **Échéance** : 18 mois à compter du conditionnement
- **Packaging** : bouteille en verre laqué blanc (500 ml), bouteille en céramique réalisée et peinte à la main (500 ml, 250 ml), boîte (3 litres)



IL FRANTOIO | Via Alfieri 2 Campomaggiore (PZ) BASILICATA  
LA SEDE LEGALE | Piazza della Costituzione italiana 42 Potenza  
LO SHOWROOM | Via Isca del Proppo 2 Potenza

