



SCHEDA TECNICA

MOLÌ BIO

- COLORE:** Verde con tendenza la giallo
- SENTORI:** Erbe aromatiche (come salvia, origano, basilico)
- CULTIVAR IMPIEGATE:** Leccino, rosciola, carboncella, frantoio e itrana BIO in proporzioni variabili a seconda dell'annata
- ABBINAMENTI:** Ideale per l'impiego nella cottura dei cibi e per il condimento delle insalate
- QUALCHE CURIOSITÀ:** La tecnica del blending nella produzione degli oli extravergini d'oliva è ampiamente utilizzata dagli operatori del settore al fine armonizzare il gusto ed esaltare la piacevolezza di oli ottenuti da cultivar diverse e renderli così più apprezzabili dal pubblico. Nella pratica, questa complicata tecnica di produzione consiste nel mescolare olive di più varietà in proporzioni variabili facendo appello a tutta la conoscenza e all'esperienza maturata negli anni dell'olivicoltore.
- Il nostro olio extravergine d'oliva Moli BIO in latta si ottiene mediante la molitura a freddo delle olive prodotte dagli ulivi presenti all'interno delle nostre proprietà secondo tecniche tradizionali che passano dalla raccolta manuale alla molitura entro poche ore dalla raccolta.
- PRODOTTO:** Biologico certificato da Ente certificatore suolo e salute
CODICE OPERATORE AZIENDA 51206
(Latte da LT 3 e LT 2)

olio