



## Scheda Aurum 0,25l.

### *Caratteristiche prodotto*

Olio EVO Integrale collinare, fatto solo con olive del Cilento. Produzione limitata.

Olive raccolte, mediante pettinatura, da piante selezionate, al primo grado di maturazione (di colore verde), su teli sospesi. Spremuta lo stesso giorno del raccolto. *Per caratterizzare la fragranza, ottenere un gusto armonioso e abbattere l'acidità.*

La coltivazione è effettuata senza utilizzo di fertilizzanti chimici – siamo in conversione Biologico-. Non viene filtrato ma decantato in maniera naturale. *Per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche.*

**Bassissima acidità con mediana alta dei fruttati.**

Ideale per condimento - insalate, arrostiti, minestre e zuppe.

### *Contenitore*

Lattina rettangolare "grezza" da 0,25 l. Tappo estendibile a vite. Confezione di dimensioni ridotte, facilmente trasportabile.

**Adatta per Camper/Barca o da utilizzare in pausa pranzo.**

