



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

# Olio Extra Vergine di Oliva

## *Maurino*

### MONOCULTIVAR



**Area di produzione:** Pistoia (Toscana)

**Cultivar Olivi:** Maurino 100%

**Periodo di Raccolta:** Ottobre-Novembre con pressatura entro 24 ore dalla raccolta nel nostro oleificio

**Metodo di estrazione:** Ciclo continuo freddo.

**Profumo:** Al naso ritroviamo i profumi di mentuccia e carciofo

**Sapore:** Ben strutturato con note vegetali di mandorla e note amare che ricordano la rucola. In chiusura un tocco di note agrumate.

**Abbinamenti Gastronomici:** Eccellente per bruschette, insalate verdi e verdure gratinate. Ottimo su formaggi caprini e burrata. È il condimento per eccellenza della cucina mediterranea.

#### **Tabella Nutrizionale:**

Valori Nutrizionali per 100 ml di prodotto valori medi

Valore Energetico: 3389 Kj – 824 Kcal

Grassi: 91,6 g

di cui Grassi Saturi: 14g

Carboidrati: 0g

di cui Zuccheri: 0g

Fibre: 0g

Proteine: 0g

Sale: 0g

***Società Agricola Marini Giuseppe***

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel: +39 0573452096 - Fax: +39 0573451162

[www.marinifarm.it](http://www.marinifarm.it) - [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)