



Società Agricola

Marini Giuseppe

Olio Extra Vergine di Oliva

TOSCANO

Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione: Pistoia (Toscana)

Cultivar Olivi: Leccio, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

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

Metodo di estrazione: Ciclo continuo freddo.

Profumo: Caratteristico odore di oliva appena franta, con note erbacee e sentori di carciofo.

Sapore: Fruttato medio, con note di carciofo, fragranze erbacee ed una leggera nota di mandorla. Il gusto risulta piacevolmente piccante con un finale gradevolmente amaro dovuto all'elevato numero di polifenoli presenti nell'olio.

I polifenoli svolgono azioni antiossidanti per l'uomo e contribuiscono alla longevità dell'olio stesso.

Abbinamenti Gastronomici: Eccellente per bruschette, ottimo su legumi e Baccalà (bolliti) come pure su insalate verdi. È il condimento per eccellenza della cucina Toscana.

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 - info@marinifarm.it