



PERSIANI

Olio Extra Vergine di Oliva

BIOLOGICO

MONOCULTIVAR DRITTA

OLIO BIOLOGICO, SELEZIONATO E CERTIFICATO
SECONDO IL REGOLAMENTO CEE N. 2092/91

(CONTROLLO E CERTIFICAZIONE
DI CCPB – IT BIO 009 MIPAF OPERATORE
DI CONTROLLO B Y 64).

CULTIVAR

dritta

COLORE

*giallo intenso
con riflessi verdi.*

GUSTO

*leggermente amaro con finale piccante
e retrogusto morbido,
il massimo per un olio importante.
Si caratterizza con chiare
note erbacee e sentore
di carciofo, mandorla e cardo.*

*Si consiglia per tutti i tipi di
verdure crude e cotte, minestre
e carni. Per il suo squisito sapore crea
la condizione per rinunciare persino
al sale. Ideale per pinzimonio
e insalate.*

*Estratto in frantoio di proprietà
a ciclo continuo a due fasi.*



Formati disponibili

0,25L – 0,50L – 0,75L