



Mafe



Prodotto: Olio Extravergine d'Oliva

Certificazione: IGP Sicilia

Cultivar: 50% Biancolilla - 43% Cerasuola - 7% Ogliarola

Forma di allevamento: vaso policonico

Area di produzione: Marsala (Trapani)

Altitudine: 100 metri sul livello del mare

Metodi di raccolta: brucatura a mano, abbacchiatori elettrici

Epoca di raccolta: Novembre

Molitura: estrazione a freddo entro 12 ore dalla raccolta

Conservazione: recipienti in acciaio inox a temperatura controllata

Additivi: nessuno

Filtrato: decantazione naturale

Aspetto: colore verde leggermente velato, impreziosito da riflessi dorati

Aroma: fruttato medio con richiami al pomodoro, carciofo, mandorlo e sentori erbacei

Gusto: sapore intenso con note speziate e da un lieve retrogusto amaro e piccante

Impiego: a crudo, verdure, insalate, carni bianche e rosse, frutti di mare, risotti, i più disparati piatti della dieta mediterranea

Contenitori: in vetro da 0,5 L - in latta da 5 L

Scadenza: indicata sul retro etichetta

Consigli per l'uso: conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore. Consumare preferibilmente entro 12 mesi dall'acquisto