

# 46° PARALLELO

## Monovarietale di Casaliva

### Blu. L'equilibrio.

L'olio è prodotto solo con olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per mantenere le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** dorato con striature verdi.

**Profumo:** fruttato medio con piacevoli sensazioni d'erba.

**Sapore:** in armonia il piccante e l'amaro.

### ABBINAMENTI

Nelle adeguate dosi esalta il sapore degli alimenti. Da provare con la "carne salada" trentina o sulle tagliate e i carpacci di manzo. Ottimo su salumi e formaggi stagionati, ideale sulle bruschette.

### OLIVAIA E FRANTOIO

**Tipo di raccolta:** per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.

**Composizione varietale:** 100% Casaliva.

**Metodo di estrazione:** a freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

### FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,10 l in cartoni da 24; bottiglie colorate da 0,50 l in cartoni da 6.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C (54–56 °F).

### PREMI

Per vedere tutti i premi nazionali e internazionali vinti da 46° Parallelo, visita la pagina [www.agririva.it/premi.php](http://www.agririva.it/premi.php).

