

1926

Olio extra vergine di oliva

Olio extra vergine di oliva italiano
Nostra produzione

1926, l'inizio della nostra storia. Un percorso che si identifica nella passione per la qualità e nella ricerca del miglioramento, giorno dopo giorno.
Ma 1926 è anche un olio, il nostro.

Nato dal desiderio di dare vita a un prodotto dall'identità inconfondibile, 1926 è un olio extra vergine di oliva dalle caratteristiche chimiche e organolettiche uniche. Un risultato, questo, raggiunto grazie a una profonda conoscenza – degli olivi, dei loro frutti, dei più moderni metodi di raccolta – che si riflette nella configurazione e nell'aggiornamento dei macchinari del nostro frantoio. A tutto questo si somma uno scrupoloso sistema di controllo qualitativo, che assicura fase dopo fase la soddisfazione del consumatore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con spiccati riflessi verdi.

Odore: fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile all'erba tagliata e alla mandorla verde. Presenti anche note di mela.

Sapore: armonico con sensazione delicata di amaro e più viva di piccante.

OLIVAIA E FRANTOIO:

Varietà di olive: quest'olio è una sapiente combinazione di varie cultivar raccolte e lavorate insieme.

Tipo di raccolta: brucatura a mano e meccanica.

Metodo di lavorazione: partitario con estrazione a due fasi.

ABBINAMENTI

È un ingrediente basilare per esaltare i sapori. Si sposa bene con piatti delicati, anche a base di verdure.

FORMATI

Bottiglie di vetro scuro da 0,25 e 0,50 litri in cartoni da 12 e da 0,75 litri in cartoni da 6. Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Temperatura ottimale: 12-18 °C (54-64 °F).

Non contiene allergeni.

Non contiene OGM.



0,50 l