

# BIOLOGICO

## L'olio extravergine d'oliva certificato

Ottenuto prevalentemente da cultivar bosana a decantazione naturale e non è filtrato. E' certificato da Icea, nel rispetto delle più severe norme internazionali in materia di prodotti biologici.

Ottimo per l'uso a crudo, condire insalate e creare piatti sfiziosi dal carattere naturale.

**Cultivar:** Bosana

**Estrazione:** A freddo dopo 8 ore dalla raccolta.

**Colore:** Giallo oro intenso con riflessi verdi.

**Profumo:** Intenso, di erba fresca con sentori vegetali e pomodoro acerbo.

**Gusto:** Ampio, avvolgente, gradevolmente amaro e con note piccanti.

Disponibile in:

Bottiglia: 0,25L - 0,50L

