

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### DEFINIZIONE

Nome:

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**



### CARATTERISTICHE

Cultivar	Cerasuola 60 % / Nocellara 30 % / Biancolilla 10 %
Area geografica	Provincia di Trapani
Provenienza	Da aziende assistite tecnicamente nella filiera
Altitudine	10-250 metri s.l.m.
Metodo di raccolta	Brucatura manuale
Metodo di estrazione	Ciclo continuo a freddo Alfa Laval
Frangitura	Dischi e martelli
Aspetto	Non filtrato, da decantazione naturale
Colore	Giallo oro con riflessi verdi
Sapore	Fruttato, speziato con note di amaro e piccante
Aroma	Oliva verde e con decisi toni erbacei
Fruttato	Medio
Impiego suggerito	Verdure, carni bianche, tonno, pesce spada e crostacei