

Frantoiano Biologico



Technical

Typology: Organic Extra Virgin Olive Oil
(Monovarietal – 100% Frantoiano olives)

Size: 250 ml

Tasting Notes: Well-balanced and delicate profile. On the nose, fresh herbal notes with a subtle hint of chili pepper on the finish. On the palate, notes of artichoke, almond and cabbage, followed by a light and harmonious peppery finish. Smooth and approachable, also suitable for children.

Origin: Italy

Ideale oltre che su bruschette, per condire insalate di verdure, pesce e carni bianche alla griglia.
Ideal for mixed vegetable salads, grilled white meat and fish. Ideal for bruschetta

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici / Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means



Valori nutrizionali per 100 ml
Nutritional values for 100 ml: Energia/Energy - 3389kJ/824kcal, Grassi/Fat - 91,6 g, di cui saturi/of which saturates - 14 g, Carboidrati/Carbohydrates - 0 g, di cui zuccheri/of which sugars - 0 g, Proteine/Protein - 0 g, Sale/Salt - 0 g

Società Agricola Poggio ai Laghi S.r.l., strada di Sant'Antonio n. 56, 53035, Monteriggioni (Si)
www.poggioailaghi.com
Confezionato in via del Pino 1, Piombino (Li)

Da consumarsi preferibilmente entro
Best before

INFORMAZIONI PER IL RICICLO
Bottiglia: GL-71 - VETRO
Capsula: ALU-41 - Alluminio
Verifica le disposizioni del tuo comune

Conservare il prodotto al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore
Keep the product away from sunlight and away from heat sources

