



✉ info@delgrillo.it

www.delgrillo.it

olio extra vergine d'oliva Bio



Metodo di coltivazione: Agricoltura biologica

Luogo di produzione: Contrada Stefanuzzi – Alcamo (TP);
Contrada Chirchiaro – Vita (TP)

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva

Cultivar: 50% Nocellara del Belice, 50% Cerasuola

Formato latta: 5 litri

Pezzi per cartone: 4

Descrizione: gli uliveti sono coltivati in terreni di medio impasto, freschi e ben drenati con esposizione a sud-ovest. La raccolta inizia, in base all'annata, in un periodo che va da fine Ottobre fino alla metà di Novembre, viene effettuata a mano con l'aiuto di grandi reti. Il processo di molitura viene eseguito con un impianto meccanico a ciclo continuo, quindi vengono escluse le interruzioni nella lavorazione per avere un olio di altissima qualità.

L'estrazione a freddo consente di estrarre il contenuto presente nei frutti preservando la quantità di minerali, vitamine e sostanze ricche di proprietà antiossidanti per l'organismo.

Caratteristiche organolettiche: l'olio extra vergine di oliva "del Grillo" nasce dal desiderio di mettere in evidenza l'essenza delle due varietà. Da esse viene estratto un olio extravergine dai bassissimi valori di acidità e un'elevata quantità di polifenoli. Si presenta di colore verde con riflessi giallo oro, di media densità. Gradevole all'olfatto, con tipiche note di carciofo e pomodoro verde; sapore fruttato medio-intenso, amaro e piccante equilibrati.

Tabella Nutrizionale:

UE: Reg. CE 1169/2011

VALORI NUTRIZIONALI

medi per 100 g di prodotto

NUTRITION FACTS

average nutrition facts for 100 g of product

Energia	3759 kJ
Energy	895 kcal
Grassi (Fat)	100 g
- di cui saturi (Saturates)	16 g
Carboidrati (Carbohydrate)	0,0 g
- di cui zuccheri (Sugars)	0,0 g
Fibre (Fibre)	0,0 g
Proteine (Protein)	0,0 g
Sale (Salt)	0,0 g

Azienda Agricola del Grillo s.s. agr. - Via De Cristoforis, 20 - 91011 Alcamo (TP)



OPERATORE CONTROLLATO N. 54669

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA

P.IVA 02793380813