



Società Agricola

Marini Giuseppe

Olio Extra Vergine di Oliva

Maurino

MONOCULTIVAR



Area di produzione: Pistoia (Toscana)

Cultivar Olivi: Maurino 100%

Periodo di Raccolta: Ottobre-Novembre con pressatura entro 24 ore dalla raccolta nel nostro oleificio

Metodo di estrazione: Ciclo continuo freddo.

Profumo: Al naso ritroviamo i profumi di mentuccia e carciofo

Sapore: Ben strutturato con note vegetali di mandorla e note amare che ricordano la rucola. In chiusura un tocco di note agrumate.

Abbinamenti Gastronomici: Eccellente per bruschette, insalate verdi e verdure gratinate. Ottimo su formaggi caprini e burrata. È il condimento per eccellenza della cucina mediterranea.

Tabella Nutrizionale:

Valori Nutrizionali per 100 ml di prodotto valori medi

Valore Energetico: 3389 Kj – 824 Kcal

Grassi: 91,6 g

di cui Grassi Saturi: 14g

Carboidrati: 0g

di cui Zuccheri: 0g

Fibre: 0g

Proteine: 0g

Sale: 0g

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel: +39 0573452096 - Fax: +39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it