Olio Biologico

Olio Biologico Extra Vergine d'Oliva

L'**Olio Extravergine d'oliva Generavita®** viene prodotto da olive selezionate e coltivate con metodo biologico certificato. Le olive vengono raccolte a mano e la spremitura viene fatta a freddo. Il suo colore giallo oliva mantiene i riflessi verdognoli del frutto. Il suo aroma fruttato medio ci lascia sul palato una gradevole sensazione di olive appena raccolte. La fragranza e la vivacità sono date principalmente dalla ubicazione degli uliveti e dalla varietà delle olive molite.
Si accomunano la dolcezza e la leggerezza delle piccole olive Minuta o Nasitana e il profumo delicato della Biancolilla che producono un olio dall'acidità quasi assente; la corposità e la robustezza è data dalla varietà Santagatese e l'Ogliarola Messinese; il fruttato dalla Nocellara del Belice; e dalla Cerasuola. Il colore ricorda il sole cocente di questo lembo magnifico della Sicilia dove questi ulivi si formano e maturano al caldo sole del Sud le migliori olive della Sicilia. Questo olio biologico certificato e controllato da Ecocert Italia ai sensi del reg. CEE 2092/91 che garantisce al consumatore un prodotto biologico di altissima qualità.

- ☑ **UTILISSIMO PER CONDIRE FRESCHE E GUSTOSE INSALATE**
- ☑ **IDEALE PER REALIZZARE FAVOLOSI DOLCI CASALINGHI**
- ☑ **INDISPENSABILE PER PREPARARE PRELIBATI CIBI SALTATI NEL WOK**

Confezione

Bottiglia da 750 ml in vetro con tappo di sicurezza

Modalità d'uso

Indicato per gli usi in cucina sia come condimento crudo che sottoposto a cottura.

Composizione

6 tipi diversi di Olive: Minuta o Nasitana, Biancolilla, Santagatese, Ogliarola Messinese, Nocellara del Belice, Cerasuola	100%

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g	
Energia	3582 Kj = 857 Kcal
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
Lipidi	100 g

Note:

ALIMENTAZIONE BIO

GENERAVITA®