



*sant'umberto*

olio extra vergine di oliva

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DOP DAUNO GARGANO



<i>Zona di Produzione</i>	Provincia di Foggia: sottozona a DOP Gargano
<i>Cultivar prevalente</i>	Ogliarola Garganica min. 70%
<i>Metodo di raccolta</i>	Direttamente dalla pianta
<i>Metodo di frangitura</i>	Molazze o frangitori
<i>Tempo tra raccolta e frangitura</i>	Inferiore a 48 ore
<i>Metodo di estrazione</i>	Ciclo continuo - Temperatura max 27° C
<i>Modalità di conservazione</i>	Contenitori in acciaio inox
<i>Colore</i>	Giallo dorato con riflessi verdi
<i>Profumo</i>	Profumo netto di oliva con lieve sentore erbaceo, di mandorla fresca e mela
<i>Sapore</i>	Dolce, delicatamente fragrante, con tipico sapore ammandorlato
<i>Impiego ideale</i>	A crudo su piatti di pesce, primi piatti delicati, verdure sia crude che cotte, crostacei, frutti di mare, salse delicate. Sorprendente per la frittura
<i>Marchio DOP</i>	DOP Dauno - Gargano

"sant'umberto" è un marchio depositato, distribuito da:

**VILLA VENIER** s.r.l.

Borgo Furo di Santa Bona, 56

31100 Treviso (TV) Italia

tel. +39 0422 430500 fax +39 0422 029812

info @ pro.fum.idipuglia.it www.pro.fum.idipuglia.it

800 136 091