



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CASOLARE 1780 - 100% ITALIANO TRACCIATO DA FILIERA CERTIFICATA NUOVO RACCOLTO

Questo Olio Extra Vergine di Oliva, di colore verde scuro, spremuto a freddo e non filtrato, ha il profumo tipico delle olive appena frante. Il Casolare 1780 - 100% Italiano Tracciato da Filiera Certificata viene imbottigliato fresco e non filtrato entro 48 ore dalla molitura per garantire il massimo dell'aroma e della freschezza di un olio appena spremuto a freddo.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CASOLARE 1780 - 100% ITALIANO ITALIAN CERTIFIED CHAIN NEW HARVEST

This dark green, cold pressed, Unfiltered Extra Virgin Olive Oil, have the typical fragrance of freshly pressed olives. Its fruity flavour, balanced by its equilibrated taste, make it the protagonist of your favourite dishes. It is created by using a variety of olives which continue to retain their green colour and decidedly fruity taste.



Il Casolare

PICCANTE / SPICY

AMARO / BITTER

FRUTTATO / FRUITY

Il gusto / The Taste

Viene realizzato utilizzando una varietà di olive che continuano a conservare il colore verde e il gusto decisamente fruttato. Per apprezzarne appieno il gusto fruttato è ideale per condire tutti i piatti crudi (insalate, legumi, pane tostato ecc.). *In order to really appreciate its fruity taste, it is best used to season all raw dishes (salads, legumes, toasted bread ecc.).*

Dal Frantoio a casa tua / From the oil-mill to your home

Questo olio nasce dalla spremitura delle olive all'inizio della maturazione. *Made from pressed olives in the early stage of their ripening.*

Consigli in cucina / Cooking tips

E' un olio di qualità costante, si adatta a tutti gli usi in cucina, sia per crudi che per sughi, contorni, arrosti e dolci, rispettando l'equilibrio dei vostri piatti.

It is an oil of constant quality, it fits in all cooking use, both for raw food and sauces, side dishes, roasted meat and cakes, respecting the balance of your dishes.

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	ANAGRAFICA PRODOTTO / PRODUCT DATA			INFORMAZIONI BOTTIGLIA / BOTTLE INFORMATION				INFORMAZIONI COLLI / CASE INFORMATION				INFORMAZIONI BANCALE / PALLET INFORMATION 80X120			
	EAN	ITF14	COD / CODE	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	CxF / CxR	C tot / Tot C	H (cm)
Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano Tracciato - Estratto a Freddo / Extra Virgin Olive Oil 100% Italian - Cold Extracted CASOLARE 1780															
750 mL	8007153002792	68007153002794	30007537	30,1	7,3	7,3	1,2	6	30,5	24	16	7,95	20x5	100	167,5