

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA COLLI MARTANI

Varietà: Moraiolo, Frantoio, Leccino

Periodo di raccolta: dalla metà di Ottobre
a metà di Novembre

Frangitura: le olive vengono frante
entro le 24 ore successive alla raccolta

Abbinamenti: la freschezza di
questo olio d'oliva dona qualcosa
di speciale alle zuppe di cereali ed è un
condimento perfetto su carni, pesce,
insalate, e naturalmente, bruschette

Formato L: 0,25 / 0,50

