



Organic Extra Virgin Olive Oil

La Serra

Type	Organic Extra Virgin Olive Oil “La Serra”
Production area	Loc. Serra, Nocera Terinese (CZ)
Altitude	100/500m
Variety of olive	Carolea
Harvest season	October/November
Production method	Mechanical harvest; milling on the same day of harvest; cold extraction (temperature below 27°).
Tasting notes	It is characterised by a medium level of fruitiness, bitterness and pungency with intense herbal sensations along with green almond, artichoke and tomato.
Pairings	It is ideal for dressing raw dishes like salad and antipasti but also cooked dishes such as fish, white meats and vegetables.
Container	Bottle of 0,75L



Label



laSERRA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO 100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

Estratto a freddo Non filtrato 750ml e

Valori Nutrizionali Medi per 100ml	
Energia	9,30 Kcal / 3893 KJ
Grassi	100 g
di cui Saturi	16,5 g
di cui Saturi	77,6 g
Monounsaturi	5,9 g
Polinsaturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio estratto in Italia esclusivamente da olive coltivate nell'azienda in Italia.

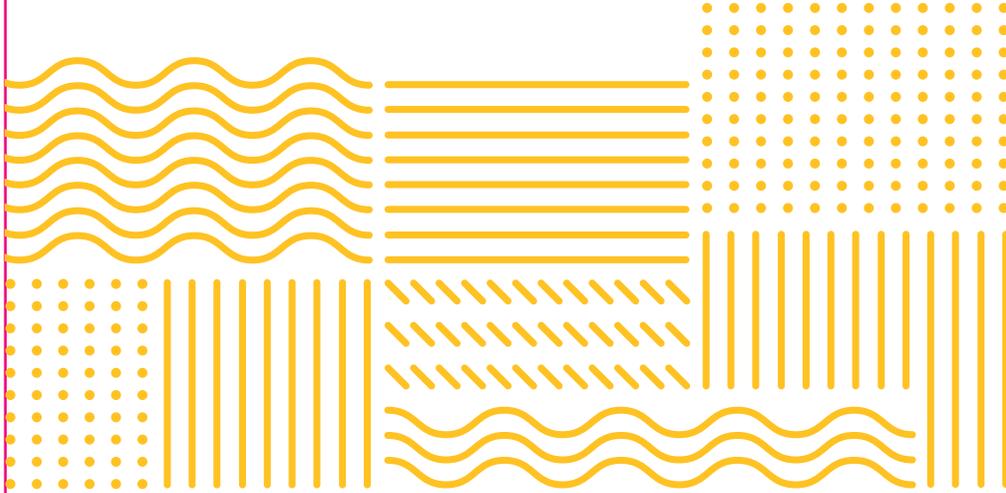
Campagna olearia

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore.

Da consumarsi preferibilmente entro / Lotto

www.tenutamancini.com

Prodotto e confezionato da: Azienda Agricola Niccoli Maria | Contrada Serra - 88047 Nocera Terinese CZ | Mobile +39 331 7415732 / +39 351 8820300 | info@tenutamancini.com



Azienda Agricola Niccoli Maria

c/da Serra - 88047 Nocera Terinese (CZ)

Mobile +39 331 7415732 / +39 351 8820300

P.I. 00457960797

info@tenutamancini.com | www.tenutamancini.com