



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	5 or 3 litre tins.



Label



laSERRA



ESTRATTO A FREDDO

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO**

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Non filtrato.

Olio estratto in Italia esclusivamente da olive coltivate nell'azienda in Italia.



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

Valori Nutrizionali Medi per 100ml

Energia	930 Kcal / 3893 Kj	Carboidrati	0 g
Grassi	100 g	di cui zuccheri	0 g
di cui Saturi	16,5 g	Proteine	0 g
Monoinsaturi	77,6 g	Sale	0 g
Polinsaturi	5,9 g		

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

Campagna olearia _____

Da consumarsi preferibilmente entro / Lotto



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