



Olio extravergine di oliva biologico

La Serra

Tipo	Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica "La Serra"
Zona di produzione	Loc. Serra, Nocera Terinese (CZ)
Altitudine	100/500m
Varietà di olive utilizzate	Carolea
Periodo di raccolta	Ottobre/Novembre
Metodo di produzione	Raccolta meccanica; spremitura nello stesso giorno della raccolta; estratto a freddo (temperatura inferiore ai 27°C).
Valutazione	Caratterizzato da un livello medio di fruttato, di amaro e di piccante, con forti sensazioni erbacee e marcati sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro
Accostamenti	Ideale per condire sia piatti crudi, come insalate ed antipasti, che pietanze cotte, soprattutto pesce, carni bianche e verdure.
Contenitore	Bottiglia da 0,75L, latta da 5L/3L.



Etichetta

M
tenuta
mancini
• 1656 •

laSERRA


**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO**

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