

There are no translations available.



Descrizione

Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente da olive nocellara del Belice molite entro 24 ore dalla raccolta unicamente mediante processi di spremitura a freddo senza alcuna manipolazione chimica.

L'olio che se ne ricava dalle olive nocellara del belice conserva lo stesso intenso profumo dell'oliva appena frantumata con un sapore fruttato lievemente amaro e piccante, ineguagliabile a qualsiasi altro tipo di olio.

Il nostro olio è l'ideale per condire qualsiasi tipo di pietanza esaltando senza coprire il gusto di ognuno di essa ciò è possibile grazie al suo fine e delicato aroma.

La nostra produzione ricade nel territorio del DOP Val di Mazara.

Dopo la raccolta le olive vengono trasformate in olio nel giro di 12 ore. Questa nostra premura è determinante per garantire all'oliva il mantenimento del grado di acidità iniziale, e al nostro olio poi tutto

il sapore e la freschezza del frutto appena colto

. Grazie alla presenza del frantoio nello stesso nostro uliveto, le olive sono subito sottoposte a

DEFOGLIAZIONE

e

PULITURA

da terra e sassi, per poi proseguire alle successive fasi che trasformano

olive di eccellente qualità

in

un olio di gran pregio

[](#)



