



### **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**

.

[&nbsp;](#)



