



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE MANDRANOVA

PRODUCTEUR Azienda Agricola MANDRANOVA de Giuseppe Di Vincenzo

ADRESSE Contrada Mandranova - SS 115 Km.217

Palma di Montechiaro - Agrigento

tel +39 393 9862169

web: www.mandranova.com

e mail: info@mandranova.com

ALTITUDE 100 à 200 m. Au dessus du niveau de la mer

VARIETES D'HUILE Extra vierge, non filtrée, « monocultivar »

EXTRACTION Dans notre pressoir à huile, immédiatement après la récolte

EMBOUTEILLAGE Dans notre propriété, après une décantation naturelle,

CONDITIONNEMENT Bouteilles en verre teintées de 25 – 50 – 75 cl et bidon de 5 l.

ETIQUETTE ROUGE

VARIETE Cerasuola

RECOLTE Cueillette à la main à partir du 15 Octobre,

COULEUR Verte foncée

PARTICULARITE Moyennement fruitée, avec un parfum d'olives, d'amandes et de marjolaine

Elle possède amertume et un arrière gout poivré

A utiliser avec des légumes, soupes de légumes, viande rouge, fromage bien fait..