



## 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](http://www.mandranova.com)

e mail: [info@mandranova.com](mailto: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 MARRON

**VARIETE** Giarrafra

**RECOLTE** Cueillette à la main du 1<sup>er</sup> au 10 Octobre,

**COULEUR** Verte pâle

**PARTICULARITE** Légèrement fruitée, avec un gout de fruits, basilic et laitue...C'est une huile douce avec seulement une pointe d'amertume et un léger arrière gout poivré

A utiliser avec des plats de poissons, les carpaccio, salade vertes, la viande blanche, fromage frais et pour farire les gateaux