



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 VERTE

VARIETE Nocellara

RECOLTE Cueillette à la main du 1^{er} au 20 Octobre,

COULEUR Verte avec des reflets dorés

PARTICULARITE Fruitée, avec un parfum d'herbes fraîchement coupées, d'artichauts et de tomates

Le gout d'épices corsées se marie avec une pointe d'amertume

A utiliser avec du thon mariné, gratin de légumes, coquillages, poisson à la vapeur,

Viande grillée, fromage bien fait...