



TOTÒ NAVARRA

Olio Extravergine di Oliva

Olio di oliva biologico di categoria superiore estratto a freddo ed ottenuto direttamente da olive Nocellara del Belice raccolte a mano e molite unicamente mediante procedimenti meccanici.



TOTÒ NAVARRA

Olio Extravergine di Oliva

Nocellara del Belice

Provenienza

Italia

Varietà olive

Nocellara del Belice

Sistema di raccolta

Brucatura a mano

Periodo di raccolta

Ottobre/Novembre

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a freddo in 2 fasi

Consegna e stoccaggio

A temperatura ambiente

Conservazione

Tempo minimo 18 mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)

Numero lotto

Riportato e stampato sull'etichetta

Uso

Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari

Conservazione a vaso chiuso

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore

Conservazione a vaso aperto

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore

Requisiti generali

Le olive materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione, sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti e in particolare al Reg. CE n° 834/2007 e successivi aggiornamenti

Caratteristiche organolettiche

Limpido e di colore giallo verde. Gusto tipico pieno, di sapore delicato

Composizione e descrizione

Olio di oliva di categoria superiore estratto a freddo e ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici




NAVARRA



NAVARRA

SOCIETÀ AGRICOLA TENUTE NAVARRA S.R.L.

Sede Legale e Tenuta

contrada San Giacomo
93011 Butera (CL) – ITALIA

Uffici

Viale Luigi Monaco, 26
93100 – Caltanissetta – ITALIA
+39 328 44 52 795

info@tenutenavarra.com
www.tenutenavarra.com

