

FILORO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Scheda Tecnica

Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremuta a freddo e prodotto con olive da coltivazione biologica.

Shelf life 18 mesi dalla data di confezionamento

Modalità di conservazione
Conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Valori Nutrizionali 100 ml
Valore energetico 899 kcal,
Grassi 91,6 g di cui saturi 13,8 g,
Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g,
Proteine 0 g, Sale 0 g.

Altitudine 275 – 320 mt. s.l.m.

Varietà di olive Moraiolo,
Frantoiano, Leccino

Sistema di raccolta Brucatura a mano

Odore Fruttato medio, da acerbo a maturo

Area di produzione
Poggibonsi (SI)
Tipo di terreno:
Sabbioso, Limoso, Argilloso
Altitudine 275 – 320 m.s.l.m
Esposizione:
Sud, Sud-Ovest, Sud-Est

Data Sheet

Superior category obtained directly Organic Extra Virgin Olive Oil and solely by mechanical process. Cold-pressed and produced with olives from organic farming.

Shelf life 18 months from packaging

Storage conditions Store in a cool and dry place away from light and heat sources

Average nutritional values for 100 ml
Energy value 899 kcal,
Fat 91,6 g of which saturates 13,8 g,
Carbohydrate 0 g of which sugar 0 g,
Protein 0 g, Salt 0 g.

Altitude 275 – 320 mt. s.l.m.

Variety of olive Moraiolo,
Frantoiano, Leccino

Collection system Hand-picking

Fragrance Medium fruity, from unripe to mature

Production area
Poggibonsi (SI)
Type of soil
Sandy, Silty, Clayey
Altitude 275 – 320 m above sea level
Exposure:
South, South-West, South-East