IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

# FILORO

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO




### Scheda Tecnica

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

**Shef 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, Frantioiano, 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.

**Shef 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, Frantioiano, 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

**Fattoria Il Pino srl - Soc. Agricola**
**Loc. Il Pino 5**
**53036 Poggibonsi (SI) Italy**
**P.I./C.F. 01534360522**

**Email: info@fattoriailpino.com**
**WhatsApp/Tel: +39 351 305 9347**
**Website: www.fattoriailpino.com**