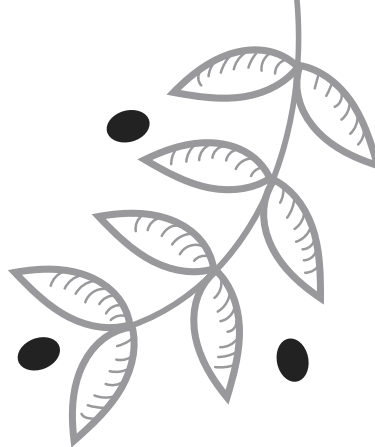




MALANDRINO

Longè



“Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”. (Rif. Reg. UE N. 29/2012).

L’olio extravergine di oliva Longè nasce da autoctone piante della terra Cilentana, in cui Angel Keys ideò la Dieta Mediterranea, precisamente a Pioppi, per una vita longeva. Ancel Keys ha lasciato quest’esclamazione nella nostra terra e ad oggi ancora non è stata smentita. La nostra tipica e maestosa pisciottana racchiusa in un elisir di vita naturale. La longevità non discrimina, è una virtù per tutti coloro che cercano l’amore autentico, quello per sé stessi.

**Denominazione di vendita:** Olio extravergine di oliva monocultivar pisciottana.

**Sede aziendale:** Laureana C.to, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano;

**Altitudine:** 100/200 mt. s.l.m.

**Cultivar:** Pisciottana

**Ingredienti:** Olio extravergine di oliva

**Sistema di raccolta:** mezzi meccanici;

**Sistema di molitura:** ciclo continuo “a freddo”;

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto visivo:** Giallo paglierino con riflessi verdi;

**Aspetto olfattivo:** Fruttato intenso con note di foglia verde;

**Aspetto gustativo:** : Equilibrato, tra amaro ed il piccante lascia un retrogusto di leggera mandorla amara. Un olio fresco e pulito.

**Abbinamenti:** si consiglia di disporlo al centro della tavola e di prediligerlo per le cotture di pesce e delicati abbinamenti vegetali.

**Numero di lotto:** stampato sulla retro-etichetta;

**Shelf - life:** TMC espresso in giorno/mese/anno – durata 18 mesi dal confezionamento;

**Sistema di controllo igienico sanitario:** HACCP

**Certificazioni di qualità:** BRC – IFS

Tipologia	Capacità lt.	Prezzi per cartone
Bottiglia KOLIO	0,500	10