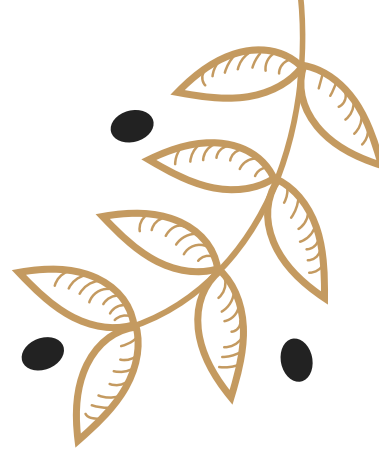




MALANDRINO

LUCENICO



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

L’olio extravergine di oliva LUCENICO nasce sulle dolci colline di Perdifumo, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, prodotto dagli uliveti della lunga storia generazionale della famiglia Malandrino. È un olio che viene prodotto per poter assaporare il gusto della tradizione con consapevole innovazione.

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva “D.O.P. Cilento”

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

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

Cultivar: Frantoio, Leccino e Ogliarolola

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: La sua caratteristica è la delicatezza del suo sapore, equilibrato amaro e piccato, eccelso per le sue caratteristiche nutritive.

Abbinamenti: si consiglia di disporlo al centro della tavola e di prediligerlo a crudo su pane caldo, zuppe di legumi e crudi di pesce, unisce ciò che è stato diviso.

Conservazione: conservare in ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore;

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