



TERENZUOLA
TRA LIGURIA E TOSCANA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO

Cultivar: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Razzola

Zona: Comune di Fosdinovo con altitudini tra i 200-450m s.l.m.

Epoca di Raccolta: Novembre

Modalità di Raccolta: Manuale

Lavorazione delle olive: Frangitura a martelli con estrazione centrifuga a due fasi e mezzo, a freddo, entro 48h dalla raccolta.

Note gustative: Al naso sentori di erba tagliata e foglia di pomodoro, in bocca spicca la piccantezza. Poco amaro.

Produzione: 5 qli circa

Imbottigliamento: Bottiglia 0,50 lt in vetro con tappo antirabocco

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

Acidità Totale Oleica: % 0,11

Perossidi: 2,57

Polifenoli Totali Mg/Riboflavina: 484

Indice Di Stabilità: 16,4

Valori nutrizionali medi per 100 ml:

Valore energetico	899 Kcal/3762 KJ
Grassi	99,9 g
di cui: acidi grassi saturi	14,46 g
Carboidrati	0,0 g
di cui: zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0

TERENZUOLA di IVAN GIULIANI & C SS Azienda Agricola

Sede Legale e Cantina: Via Vercalda, 14 - 54035 Fosdinovo (MS) - Italy

Sede Amministrativa: Via Borghetto, 99 - 54035 Fosdinovo (MS) - Italy

Info: www.terenzuola.it - info@terenzuola.it - degustazioni@terenzuola.it

Tel: + 39 0187 670387