



FANTI

NATIVES OLIVENÖL EXTRA «OLIVAstra»

Von den jahrhundertealten Olivenbäumen die Feinheit des Öls.

Diese "Monokultivar" stammt aus imposanten und jahrhundertealten Olivenbäumen von "Olivastra Seggianese", einer Sorte, die ihren Ursprung an den Hängen des Mount Amiata hat, und aus der Leidenschaft und sorgfältigen Suche nach Authentizität und Qualität des Öls. Die absolute Finesse und die geringe Menge an enthaltenen Fettsäuren machen es zu einem der gefragtesten und gefragtesten Öle der Welt.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA «OLIVAstra»

Varietäten: Olivastra Seggianese.

Erweiterung der Olivenhaine: 8 Hektar

Alter der Pflanzen: 200 Jahre

Höhe: 650 m ü.d.M.

Lesezeitraum: Ende Oktober bis Ende November.

Art der Lese: Von Hand; es wird darauf geachtet, die Oliven behutsam in luftdurchlässige flache Erntekisten zu legen.

Art der Extraktion: Spätestens 24 Stunden nach der Lese in der unternehmenseigenen Ölmühle. Mahlen mit Mühlrädern aus Stein und Extraktion mit Pressen. Der gesamte Verarbeitungsprozess läuft bei Temperaturen von 19°–20° C ab (Kaltpressung).

Sensorische Merkmale:

Farbe: goldgelb mit grünen Nuancen.

Aroma: fruchtig.

Geschmack: Am Gaumen süßer und im Abgang zart würzig.

Flaschengrößen: Flasche: 0.250 lt., 0.500 lt., 1 lt.

Blechkanister 0.250 lt., 0.500 lt., 1 lt., 3 lt.

