

# TRE TOMOLI

*Motolese*

**TRE TOMOLI**  
di Motolese Gianfranco

[www.tretomoli.it](http://www.tretomoli.it)

via per Sava, s.n. - S.P. 129  
74020 Torricella (TA), Italy  
tel: +39. 099.9573728

oliotretomoli@gmail.com  
C.F.: MTLGFR74E01E882N  
P.IVA: IT02676030733

**OLIO EXTRA  
VERGINE D'OLIVA**

**PRODOTTO IN ITALIA  
ESTRATTO A FREDDO**

## BIOLOGICO

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
Relativa a 100 ml di olio			
Calorie 3404 Kj			
Grassi	92 gr	Proteine	0 gr
di cui saturi	14 gr		
Carboidrati	0 gr	Sale	0 gr
di cui zuccheri	0 gr		

  

	Organismo di controllo autorizzato dal MASAF
IT BIO 002 AGRICOLTURA ITALIANA	Operatore controllato n. B910

**Zona di produzione:**

Italia

**Varietà olive:**

Varietà locali con prevalenza di Coratina e Cima di Melfi

**Sistema di coltivazione:**

Olive coltivate nel rispetto della natura, utilizzando solo prodotti naturali e non di sintesi

**Periodo e sistema di raccolta:**

da ottobre a dicembre con scuotitori e brucatura a mano

**Sistema di lavorazione:**

impianto a ciclo continuo con estrazione a freddo entro 24 ore dalla raccolta

**Caratteristiche organolettiche:**

colore verde brillante con riflessi dorati. Presenta un profumo fresco e intenso di oliva, fruttato di media intensità con sentore di foglia verde, leggermente amaro e piccante

**Consigli ed abbinamenti:**

L'olio Extra Vergine d'oliva è un prodotto genuino ottenuto dalla semplice spremitura delle olive e non richiede l'aggiunta di conservanti, ma solo un'accurata conservazione in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore, limitando il più possibile il contatto con l'aria.

L'olio EVO "Biologico" è ideale per condire piatti decisi e forti, verdure grigliate, insalate, bruschette e friselle.

**Formati bottiglie  
e latte:**

