



TULONE OLIO

"dal 1915 Passione Olearia"

Dal 1915 la nostra azienda sorge nello splendido scenario delle campagne di Sciacca, dove il particolare microclima, la brezza del mare e la solarità mediterranea favoriscono la rigogliosa coltivazione dei nostri uliveti.

Da sempre la nostra mission è rivolta esclusivamente alla produzione di olio extravergine di oliva di alta qualità, prestando attenzione alla coltivazione degli ulivi, ed in particolare all'utilizzo di sistemi eco-compatibili sotto l'attenta supervisione di coltivatori professionisti ed esperti.

Tulone Olio S.a.s. - C.da Baiata ss115 - 92019 Sciacca (AG) - ITALIA

Tel.: +39 0925 85001 - www.tuloneolio.it - info@tuloneolio.it

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

aromatizzato all'Aglio



| | |
|-----------------------------|---|
| ZONA DI PROVENIENZA | Sciacca (Agrigento) - Italia |
| CULTIVAR | Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla |
| PERIODO DI RACCOLTA | 20 ottobre - tutto novembre |
| SISTEMA DI RACCOLTA | Brucatura a mano |
| METODO DI ESTRAZIONE | Ciclo continuo a freddo |
| STOCCAGGIO | Contenitori in acciaio inox a temperatura controllata |

NOTE ORGANOLETTICHE

| | |
|---|--|
| COLORE | Verde con riflessi dorati |
| PROFUMO | Intenso, ricco di toni dolci e pungenti tipici dell'aglio |
| SAPORE | Fruttato e pungente |
| DENSITA' | Equilibrata |
| IMPIEGO | Ottimo per preparare bruschette, condire olive schiacciate, pesce marinato e preparare salmorigli. |
| FORMATI | Bottiglia da 0,25 - litri |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI <i>Valori medi per 100 ml di prodotto</i> | Valore Energetico: kcal 899 / kJ 3762 Grassi: 99,9 g Acidi grassi saturi: 14,46 g Carboidrati: 0 g Zuccheri: 0 g Proteine: 0 g Sale: 0 g |