



**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](http://www.tuloneolio.it) - [info@tuloneolio.it](mailto:info@tuloneolio.it)

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*aromatizzato al Rosmarino*



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

### NOTE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Verde con riflessi dorati
<b>PROFUMO</b>	Pungente, con sentori tipici mediterranei
<b>SAPORE</b>	Pieno, con retrogusto leggermente amaro
<b>DENSITA'</b>	Equilibrata
<b>IMPIEGO</b>	Da gustare su carni arrosto, alla brace, lesse, patate al forno, pizza e focaccia bianca.
<b>FORMATI</b>	Bottiglia da 0,25 - litri

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto

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