



**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 D.O.P. VAL DI MAZARA



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	Di oliva appena franta con sentori di erba
SAPORE	Fruttato, leggermente amaro e piccante con retrogusto di mandorla, pomodoro maturo e carciofo.
DENSITA'	Equilibrata
IMPIEGO	A crudo su insalate, verdure lesse, minestre di legumi, pesci e carni. In cottura esalta il sapore delle salse di pomodoro, delle carni e dei pesci alla brace.
FORMATI	Bottiglia da 0,50 - 0,75 litri Latta da 3 - 5 litri
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	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

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**  
*Valori medi per 100 ml di prodotto*