



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 I.G.P. SICILIA



| | |
|----------------------|---|
| 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 |