

*Podere  
la Casa Rossa*  
VITICOLTORI DAL 1981



# L'OLIO DI MASO

<b>Denominazione:</b>	Olio extra vergine di oliva biologico.
<b>Natura:</b>	Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici, premuto a freddo e prodotto con olive di coltivazione biologica.
<b>Scadenza:</b>	18 mesi dalla data di confezionamento.
<b>Modalità di conservazione:</b>	Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce e fonti di calore.
<b>Provenienza:</b>	Toscana Loc. Monteoliveto San Gimignano Siena.
<b>Valori nutrizionali:</b>	Valore energetico 3389 KJ, 824 Kcal Grassi 91,6 g di cui saturi 13,8 g Carboidrati 91,3 di cui zuccheri 0 g Proteine 0 Sali 0
<b>Altitudine:</b>	300 mt s.l.m.
<b>Certificazioni:</b>	QC certificazioni S.R.L. (Ente Cert.).
<b>Varietà olive:</b>	Muraioli, Pendolino, Leccini
<b>Sistema di raccolta:</b>	Brucatura a mano.
<b>Periodo di raccolta:</b>	Ottobre.
<b>Sistema di estrazione:</b>	Ciclo continuo a freddo 2 fasi.
<b>Filtrazione:</b>	Non filtrato.
<b>Colore:</b>	Da verde a giallo con riflessi verdognoli.
<b>Odore:</b>	Decisamente fruttato.
<b>Gusto:</b>	Delicato morbido con note di amaro piccante.



Azienda Agricola **PODERE LA CASA ROSSA**  
Loc. Monteoliveto - 53037 San Gimignano (SI)  
TOSCANA - ITALIA  
tel. 0577.941140 - poderelacasarossa@libero.it