

TENUTA



CROCEDIMEZZO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- SCHEDA TECNICA -

L'importanza dell'olio extravergine di oliva nella nostra dieta quotidiana è ormai una certezza acquisita.

L'Olio Extravergine di oliva Crocedimezzo, prodotto in quantità molto limitata, viene ottenuto esclusivamente dalla prima spremitura delle olive aziendali, raccolte rigorosamente a mano ed ancora freschissime macinate nel frantoio di fiducia.

Il prezioso liquido viene estratto attraverso processi meccanici ad una temperatura di circa 26 C°, senza usare sostanze chimiche per non causare alterazioni e mantenerne intatte le caratteristiche. Si contraddistingue per l'intenso profumo fruttato e la bassissima acidità.

L'olio extravergine d'oliva contiene sostanze naturali con azione antiossidante che aiutano l'uomo a proteggersi da varie patologie e che proteggono l'olio stesso dall'irrancidimento.

Deve essere conservato in luogo fresco, al riparo dalla luce diretta, dall'aria e dal calore e dal freddo.

Se congelato in piccole dosi, consentirà di gustare una ottima bruschetta, mantenendo tutti i profumi dell'olio nuovo, anche a distanza di qualche mese.