





ANTICA TRADIZIONE
OLEARIA DAL 1934

Olio Extra Vergine di Oliva Selezione Italia

Extra Virgin Olive Oil - 100% Product of Italy



100% Prodotto Italiano

Per il prodotto 100% italiano la Bonolio sceglie oli ottenuti da olive accuratamente selezionate e raccolte all'inizio dell'invaiaitura (inizio della fase di maturazione). Ne risulta un olio ricchissimo di antiossidanti (polifenoli e carotenoidi), dal profumo delicato e vivace e dal gusto leggero. Perfetto per condire qualsiasi pietanza in particolare le zuppe, le insalate e le minestre.

For this product Bonolio chooses olive oils obtained from olives accurately selected.

It is made exclusively from a "just under ripe olives" which give a really high percentage of antioxidants as polyphenols and carotenoids. The result is an olive oil with a fruity aroma and delicate flavour. This extra virgin live oil is a perfect seasoning for every dish.

Scheda Tecnica

Technical Information

Cultivar <i>Variety of Olives</i>	Biancolilla, Cerasuola, Ogliarola, Carolea, Coratina.
Zona di Produzione <i>Production Region</i>	Sicilia, Calabria, Puglia. <i>Sicilia, Calabria, Puglia.</i>
Metodo di estrazione <i>Extraction method</i>	Estrazione a freddo con impianto a ciclo continuo. <i>Cold pressed with continuous cycle system.</i>
Colore <i>Colour</i>	Verde con riflessi giallo oro. <i>Green with yellow-golden hues.</i>
Odore <i>Aroma</i>	Delicato erbaceo con note di mandorla. <i>Delicate with hints of almond.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Fruttato dolce con leggero sapore di mandorla. <i>Mild fruity taste with a light hint of almond.</i>

