





ANTICA TRADIZIONE  
OLEARIA DAL 1934

## Olio Extra Vergine di Oliva - Selezione Mediterraneo

*Extra Virgin Olive Oil - Mediterranean*

Per l'olio extra vergine di oliva "Bono Selezione Mediterraneo", la Bonolio sceglie oli accuratamente selezionati nei Paesi del bacino del Mediterraneo come Italia, Spagna, Grecia e Tunisia. L'olio Bono esalta ed arricchisce i profumi e l'equilibrio di tutte le pietanze. Il profumo leggermente fruttato e il gusto delicato ed equilibrato lo rendono ideale sia a crudo che per sughi, contorni, carne, pesce, zuppe.

For the Mediterranean Product Bonolio chooses olive oils accurately selected in the Mediterranean Countries such as Italy, Spain, Greece and Tunisia. "Bono Selezione Mediterranea" exalts and enhances the aroma of your dishes. The aroma lightly fruity delicate and well balanced make this oil a perfect seasoning for every dish, to be used fresh (raw) but also for sauce, side dish, meat, fish and soup.

### Scheda Tecnica

#### *Technical Information*

Zona di Produzione <i>Production Region</i>	Italia (Sicilia, Calabria, Puglia), Spagna, Grecia, Tunisia. <i>Italy (Sicily, Calabria, Apulia), Spain, Greece, Tunisia.</i>
Metodo di estrazione <i>Extractinon 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, leggermente fruttato. <i>Delicate, lightly fruity.</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Fruttato delicato ed equilibrato. <i>Light fruity taste and well balanced.</i>

