

AZIENDA AGRICOLA CAVAZZA

MANERBA DEL GARDA



PRESENTA UN
ECCELLENTE RISULTATO DI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA GARDA BRESCIANO

MONOCULTIVAR

FS 17

RACCOLTA:

Avviene in modo tradizionale, a mano e con mezzi meccanici;

TECNICA DI PRODUZIONE:

Spremitura delle olive a freddo entro 24 ore dalla raccolta;

PREPARAZ. E CONFEZ.:

Nella Azienda Agricola Cavazza;

ESAME ORGANOLETTICO:

“Ha un profumo di erba appena falciata, un colore verde intenso e brillante, con un gusto morbido di spiccata personalità che lo rende subito assai appetibile grazie anche ad una acidità bassissima”;

ESAME CHIMICO:

21.01.2009

ACIDITA': 0,21% (limite extravergine italiano: <1%)

25080 MANERBA DEL GARDA - Via del Melograno, 35

Tel. 0365/551012 - www.oliodelgarda.it

info@oliodelgarda.it