

AZIENDA AGRICOLA CAVAZZA

MANERBA DEL GARDA



PRÄSENTIERT EIN
EXZELLENTES RESULTAT VON

NATIVEM OLIVENÖL EXTRA GARDA BRESCIANO

**MONOCULTIVA
R**

FS 17

ERNTE:

Erfolgt auf traditionelle Weise, von Hand und mit mechanischen Mitteln;

PRODUKTIONSTECHNIK:

Kaltpressung der Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte;

ZUBEREIT. UND VERP.:

Im landwirtschaftlichen Betrieb Azienda Agricola Cavazza;

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG:

„Besitzt intensive Grasnoten, begleitet von einer Duftnote nach Mandeln, mit einem guten Zusammenklang, einer grünen Färbung von mittlerer bis leichter Intensität und einem weichen Geschmack von großer Charakterstärke, die es auch dank eines äußerst geringen Säuregehalts sofort begehrenswert macht“;

CHEMISCHE PRÜFUNG:

16.03.2009

SÄUREGEHALT: 0,25% (Grenzwert natives Olivenöl extra aus Italien: <0,8%)

POLYPHENOLE: 95 - DELTA K : < 0,01

25080 MANERBA DEL GARDA - Via del Melograno, 35
Tel. **0365/551012** - www.oliodelgarda.it
info@oliodelgarda.it