Lamantea®

L'OLIO CHE NATURA CREA

SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Altezza media uliveto:	100 mt sul livello del mare
Zona prodotto:	Puglia
Periodo di raccolta:	Da Novembre a Gennaio
Varietà:	Coratina
Origine:	Olive italiane provenienza Puglia
Metodo di raccolta:	Manuale o meccanica
Lavorazione:	La lavorazione avviene mediante estrazione a freddo con macine in pietra (temperatura inferiore a 27°C). Le olive vengono molite entro le 24 ore
Gusto:	Fruttato medio Questo olio extra vergine di oliva si presenta con un colore giallo ed ha un gusto fruttato medio. All'olfatto emana profumi di carciofo e mandorla al palato sprigiona tonalità delicate
Colore:	Giallo
Conservazione:	Il termine preferibile di consumo è di 24 mesi dalla data di confezionamento La data consigliabile di consumo indicata in bottiglia, si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra Conservare in ambiente asciutto e fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere il tappo dopo ogni utilizzo per preservarne l'integrità
Benefici:	L'olio extra vergine di oliva apporta importanti benefici al nostro organismo Nello specifico, il suo utilizzo giornaliero nella nostra dieta, aumenta le difese immunitarie, aiuta a prevenire malattie cardiovascolari, ha azione antiossidante, riduce il colesterolo, riduce gli effetti dell'invecchiamento protegge da alcune forme tumorali
Informazioni:	Un eventuale deposito non pregiudica ma conferma la qualità del prodotto