

PRODOTTO  
ARTIGIANALE



### Ingredienti / Ingredients / Zutaten

Olio extra vergine d'oliva biologico /  
Organic extra virgin olive oil / bio natives  
Olivenöl extra

### Varietà / Cultivars / Sorten

Nocellara del Belice & Biancolilla

### Zona di coltivazione delle olive /

Olives Growing Area / Olivenanbaugebiet

Castronovo di Sicilia (PA)

### Valori nutrizionali medi per 100 g / Nutritional values for 100 g / Ernährungswerte pro 100 g

Valore energetico/Energy Value/Energiewert	822 kcal / 3378 kJ
Grassi / Fat / Fett	91 g
di cui saturi / of which saturated / davon gesättigt	14 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	0 g
Fibre alimentari / Fiber / Ballaststoffe	0 g
Proteine / Proteins / Eiweiss	0 g
Sale / Salt / Salz	0 g

# Olio Extra Vergine d'Oliva Bio

L'olio dell'Azienda Agricola Miceli Gioacchino nasce dalla passione e dal rispetto per la tradizione millenaria siciliana del fare olio. Solo le migliori olive dei Monti Sicani vengono raccolte a mano e molite in giornata, in modo da garantire una bassa acidità del prodotto. Si distingue per il gusto fruttato intenso d'oliva verde con sentori di pomodoro verde, carciofo e mandorla; ha un profumo intenso di erba fresca. Piccante e leggermente amaro, è ottimo sia crudo che in cottura.

Our organic extra virgin olive oil is born from the passion and respect for Sicilian oil-making traditions. This oil has a distinctive colour and fruity flavours of green olive, green tomato, artichoke, almond and fresh grass. Piquant and slightly bitter, it is perfect as a condiment for salads or as a finishing touch for your meal, as well cooking, naturally.

Unser bio natives Olivenöl extra entsteht aus Leidenschaft und Respekt für die sizilianischen Ölherstellungstraditionen. Dieses Öl hat eine unverwechselbare Farbe und fruchtige Aromen von frischem Gras, grüne Tomaten, Oliven, Artischocken und Mandeln. Pikant und leicht bitter, eignet es sich perfekt als Gewürz für Salate oder als Abschluss Zutate für Ihre Mahlzeit wie natürlich für allgemeines Kochen auch.

### Abbinamenti consigliati

E' perfetto come condimento per insalate o come finitura per il tuo pasto, ma anche per cucinare, naturalmente.



### Food pairing

It is perfect as a condiment for salads or as a finishing touch for your meal, as well cooking, naturally.

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergestellt und Verpackt von:

**Azienda Agricola Miceli Gioacchino** | P.IVA: 05942810820 | [www.contradacoste.it](http://www.contradacoste.it)

Sito produttivo / Production site: Contrada Coste dei Preti, SP.78, 90030 Castronovo di Sicilia (PA)

Peso netto:	250 ml		
Peso lordo:	500 g		
TMC:	18 mesi		
Unità di vendita:	in bottiglia di vetro da 250 ml		
Codice prodotto:	OLIOEVO250		
Mod. di Conserv.:	a temperatura ambiente, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore		
Caratteristiche:	prodotto non filtrato, da olive raccolte a mano e spremute a freddo		
Aspetto:	oleoso		
Colore:	giallo oro con riflessi verde scuro		
Sapore / Odore:	un fruttato intenso con sentori di erba fresca, carciofo, olive verdi, persistenza intensità di carciofo e pomodoro		

### Speisenempfehlung

Es ist perfekt als Gewürz für Salate oder als Abschluss Zutate Ihrer Mahlzeit sowie natürlich auch zum allgemeines Kochen.



AZIENDA AGRICOLA  
Miceli Gioacchino