



# Papolio

## Olio Extra Vergine di Oliva

### AREA DI PRODUZIONE

Monti Iblei, Sicila, Italia

### ALTITUDINE

280 metri slm

### VARIETÀ

Tonda Iblea, Nocellara Messinese

### METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

### PERIODO DI RACCOLTA

Dal 1° Ottobre al 10 Novembre

### METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo a freddo

### ASPETTO

Verde, velato a causa della decantazione naturale

### PROFUMO

Fresco e con un fruttato che va dal medio-intenso all'intenso con interessanti note di pomodoro verde ed erbe fresche

### SAPORE/AROMA

Corposo con un amaro e piccante molto equilibrati, presenza di note erbacee, interessante aroma di pomodoro verde tipico della varietà Tonda Iblea

### IMPIEGO

Sulla carne, ma anche sul pesce alla griglia, sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

### IMBALLAGGI (Cartoni)

12 Lattine da 0,25 Lt,  
6 Lattine da 0,50 Lt  
4 Latte da 3 Lt  
2 Lattine da 5 Lt

 100% Italiano



Azienda Agricola TERRE DI MORTILLA di Iacono Serafino C.da  
Mortilla, 157 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) ITALIA

[www.terredimortilla.com](http://www.terredimortilla.com)

 Tappo	PE-LD 04	Plastica
Lattina	FE 40	Acciaio

Verificare Disposizioni Comune di Appartenenza