



# Papolio

## Huile d'olive Extra Vierge

### ZONE DE PRODUCTION

Monti Iblei, Sicile, Italie

### ALTITUDE

280 mètres au-dessus du niveau de la mer

### VARIÉTÉ

Tonda Iblea, Nocellara Messinese

### MÉTHODE DE RÉCOLTE

Cueillette à la main

### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Du 1er octobre au 10 novembre

### MÉTHODE D'EXTRACTION

Cycle continu à froid

### ASPECT

Vert, transparent grâce à la décantation naturelle

### PARFUM

Frais et fruité, allant de moyennement intense à intense avec des notes intéressantes de tomate verte et d'herbes fraîches

### SAVEUR/ARÔME


Corsé avec une note amère et épicée bien équilibrée, présence de notes herbacées, arôme intéressant de tomate verte typique de la variété Tonda Iblea

### UTILISATION

Sur la viande, mais aussi sur le poisson grillé, sur les soupes de légumes et les salades, sur la bruschetta, cru sur les légumes grillés.

### EMBALLAGE (Cartons)

12 bouteilles de 0,25 litre  
6 bouteilles de 0,50 litre  
4 bidons de 3L  
2 bidons de 5L

 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 Lattina	PE-LD 04 FE 40	Plastica Acciaio
---	------------------	-------------------	---------------------

Verificare Disposizioni Comune di Appartenenza