

AQUAMELA^{BIO}



OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA

CONT. NETTO
5 l e

AQUAMELA^{BIO}

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

"Olio di oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici"

Prodotto da: azienda agricola Ivo Ianni
via dei Marconi, 6 - 71042 Capogna (FG) ITALIA
tel. 085 82 12 319 - e-mail: ivo.ianni@iwo.it

Molito e confezionato nel Frantoio PUGLIESE S.R.L.
via G. Grandi s.n.c. 21, 71040 Capogna (FG) FG 119
info: 085 41 17 38 e-mail: info@pugliese.com



Dalla passione della famiglia Ianni, attraverso la precisione,
e dall'amore per la terra molisana nei campi, nasce il mondo
dell'agricoltura biologica, si nasce un prodotto d'eccezione.

La cura delle olive, il mondo di lavoro, la salute e la
preziosità per la terra, l'ambizione per un
prodotto con la precisione e la qualità, un mondo dove
le sensazioni sono armonizzate con i benefici di una
pelle sana.

Dalla tradizione "Cerasola" si nasce un olio
armonioso, ideale per essere gustato come
aperitivo e bevuto.



Conservare in luogo asciutto, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.

30/07/2013
18/112

Olio Extra Vergine

Our extra virgin olive oil is 100% extracted from the olives "Coratina". The land of the Daunia area benefits from a particular physiochemical combination giving olive oil flavor highly distinctive features. Its strong personality and healthy qualities are typical characteristics of the area where our unique extra virgin olive oil is produced.

Technical data:

- Olive variety : 100 % "Coratina" variety
- Olive harvest : electric rakes and by hand
- Milling procedure : traditional mechanical process with the grindstone
- Extraction method : 2-phase continuous cycle cold-press procedure

Organoleptic Characteristics:

- Intense yellow color
- Harmonic and well-balanced smell with an elegant fruity aroma
- Well-balanced grassy and leafy flavor. Light taste of apple, almond, artichoke, tomato, herbs and spices. Its slightly spicy and bitter taste shows its low level of acidity.

Culinary recommendations:

The extra virgin olive oil Aquamela Bio is perfectly suitable for both cooking and frying due to its huge amount of antioxidants. Used as a dressing, it expresses itself to the best of its qualities. Ideal for savory dishes such as vegetables, legumes, soups, bruschetta and meats.

It is excellent if employed as a base for sauces.

Store in a dry place away from sunlight and sources of heat between 15°C and 20°C.