

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 12.919 - 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 suoi anfratti, il mondo
dell'agricoltura biologica, si nasce un prodotto d'eccezione.

La cura delle olive, il metodo di raccolta, la selezione e l'olio
a pochissime ore dalla mossa, l'industrializzazione meccanica,
ne garantiscono la purezza e la salubrità, un risultato unico
che garantisce qualità assicurata come i famosi oli d'oliva pugliesi.

Dalla tradizione "Coratina" si nasce un olio fresco e dal gusto
armonioso, ideale per essere gustato come appena colto,
insalate e bruschette.



30/07/2013
18/112

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



Olio Extra Vergine

L'extravergine d'oliva Aquamela Bio è prodotto al 100% con olive della varietà Coratina. La Terra Dauna beneficia di una particolare combinazione chimico-fisica dei terreni generandone caratteristiche fortemente distintive nel sapore: ciò lo rende di forte personalità, molto rappresentativo del territorio in cui è prodotto, raro. Soprattutto salutare.

Scheda tecnica:

- Varietà: 100% cultivar Coratina
- Sistema di raccolta: a mano e con il supporto di pettini a pressione
- Tipo di molitura: frangitore a martelli
- Sistema di estrazione: continuo a due fasi, a freddo

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: di colore giallo intenso

All'olfatto: si apre armonico ed equilibrato, con elegante carica fruttata

Al gusto: sentore medio di verde erba e verde foglia. Sentore leggero di mela, mandorla, carciofo, pomodoro e spezie ed erbe aromatiche.

Il sapore lievemente piccante e amarognolo è indice della sua bassa acidità.

Suggerimenti gastronomici:

L'extravergine Aquamela Bio, essendo assai ricco di antiossidanti, è ottimo sia in cottura che in frittura ma esprime tutte le sue qualità come condimento a crudo. Ideale con piatti saporiti quali verdure, legumi, zuppe, bruschette, carni.

Ottimo in cucina come base per i sughi.

Conservare in luogo chiuso e lontano dalla luce diretta tra i 15° e i 20°.