



AZIENDA AGRICOLA

FILIPPO BRANCATI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO  
100% ITALIANO



#### Varieta Olivi

Blend da cultivar autoctone, allevate nel comune di Palizzi, Reggio Calabria, nel versante meridionale della costa Jonica

#### Suolo

Terrazzi, con tessitura di medio impasto tendente all'argilloso

#### Clima

Mediterraneo

#### Altitudine

100 m s.l.m.

#### Molitura

Spremitura a freddo mediante procedimenti meccanici effettuata entro 24 ore dalla raccolta esclusivamente manuale

#### Temperamento

Colore giallo dorato, al naso si esprime pieno, con sensazioni di olive giustamente mature, foglia di olivo, mandorla e mela Golden matura. Fluida, rivela in bocca un sapore morbido, subito dolce e con robuste percezioni di piccante che ricorda il peperoncino, in equilibrio con l'amaro della cicoria selvatica. Le sensazioni finali sono affidate a noce fresca, pinolo e frutta matura.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml

<b>Valore Energetico</b>	<b>852 Kcal / 3566 Kj</b>
<b>Grassi</b>	<b>91,6 g</b>
<i>di cui</i>	
Acidi Grassi Saturi	13,1 %
Acidi Grassi Monoinsaturi	72,1 %
Acidi Grassi Polinsaturi	6,4 %
<b>Carboidrati</b>	<b>&lt; 0,01 g</b>
<i>di cui</i>	
Zuccheri	0 g
<b>Proteine</b>	<b>&lt; 0,01 g</b>
<b>Sale</b>	<b>&lt; 0,01 g</b>

#### PRODOTTO BIOLOGICO



#### Confezione

Bottiglia singola da 0,75 L  
Latta da 5 L

#### Indicazioni per la raccolta differenziata

Verificare sempre le disposizioni del proprio comune



Latta ALU 41 – Alluminio

Tappo HDPE2 – Plastica



Brancati Filippo Società Agricola s.s.  
Via Rocchette, Località Jannaci-Carcare  
89038 Palizzi (RC) Italia  
info@aziendaagricolabrancati.it  
aziendaagricolabrancati.it