



Azienda Di Stasi Vito

C.F./P.IVA: DSTVTI44P03D527K

Via San Pietro, snc 84055 Felitto (SA)

Telefono: (+39) 3281428777

Email: info@distasi.net

Sito web: www.distasi.net

CARATTERISTICHE TECNICHE

Azienda: Di Stasi Vito

Caratteristiche: Prodotto 100% di alta qualità italiana, prodotto da agricoltura integrata con metodi di produzione a basso impatto ambientale.

Tracciabilità: 100% di alta qualità italiana è il marchio dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità di sicura provenienza italiana e tracciata dal sistema UNAPROL (Consorzio olivicolo italiano) ai sensi del Reg. CE 867/2008 s.m.i.

Zona di produzione: Regione: Campania –
Provincia: Salerno – **Comune:** Località San Pietro, Felitto.

(Coordinate Geografiche: 40,3745° N - 15,2439° E).

Altitudine: 275 m s.l.m

Cultivar: Rotondella, Nostrale, Frantoio, Leccino.

Periodo di raccolta: Dalla seconda decade di ottobre fino al 10 gennaio 2016.

Sistema di raccolta: Tradizionale raccolta a mano.

Sistema di estrazione: Estratto a freddo in impianto continuo

Colore: Verde con riflessi giallo oro e Verdolino

Odore: Fruttato medio

Sapore: Giusto equilibrio tra amaro e piccante con richiami alle fragranze della frutta.

Impiego: Ottimo come condimento a crudo su verdure, minestre, legumi, carni e pesci arrostiti. Esalta i sapori della cucina mediterranea.

Confezioni: 5.00 LT e 10.00 LT

