

OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Produttore

ANTONINO TRINGALI-CASANUOVA
Castagneto Carducci (LI) Toscana, Italia

Nome dell'olio

Olio Extra Vergine di Oliva
PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Produzione media annua

60 ettolitri
Formati: Lattina 5 litri, Bottiglia 750ml.

Varietà delle olive

Frantoio (60%), Moraiolo (35%), Leccino
e altre varietà locali (5%).

Oliveti

Gli oliveti aziendali giacciono ai piedi di Castagneto Carducci a 55 metri s.l.m. Si estendono per 12 ettari dove sono allevate a vaso 2500 piante in coltura specializzata.

Raccolta

La raccolta viene effettuata tra il 20 di Ottobre e il 20 Novembre a mano direttamente dalla pianta per brucatura o per scuotimento.

Frangitura

Il raccolto della giornata viene trasferito al frantoio la sera stessa senza sostare in azienda. La molitura avviene con un sistema di estrazione moderno a centrifuga a bassissima temperatura. L'intero processo è documentato per garantire la tracciabilità del prodotto.

Conservazione

L'olio è filtrato e imbottigliato presso il centro aziendale. Conservate le lattine e le bottiglie ben chiuse in un locale fresco, asciutto e possibilmente non direttamente esposto alla luce solare. L'olio così conservato è ottimo per almeno 18 mesi dal confezionamento.



Caro amico, l'olio extravergine di oliva Patrimonio Tringali-Casanuova è ottenuto esclusivamente dalle nostre olive attraverso tecniche di produzione rispettose della salute e dell'ambiente. Le olive sono raccolte a novembre, e frante giorno per giorno al fine di trasmettere intatti all'olio profumi e sapori. L'olio è filtrato e confezionato da noi in Azienda.



Olio extravergine di oliva

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

Imbottigliato all'origine da
ANTONINO
TRINGALI-CASANUOVA
Loc. Casa al Piano, 68
57022 Castagneto Carducci (LI) Italia
nella propria azienda agricola

info@tringalipro.it
www.tringalipro.it

€ 0,75

Da consumarsi preferibilmente entro il:

30 GIUGNO 30 DICEMBRE
| 2010 | 2011 | 2012 |

**NON DSIPERDERE IL VETRO
NELL'AMBIENTE**

Conservare in un luogo asciutto al
riparo dalla luce e da fonti di calore

LI/017