

OLIO EVO PIARULLI

**OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
CULTIVAR "CORATINA"**



Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarullivinedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Classificazione

Olio Extravergine di Oliva

Ingredienti

Olio Extravergine di Oliva – 100% Coratina

Cultivar

Coratina

Origine

Corato – Puglia – Italia. Oliveti secolari in zona Castel del Monte/Nord Barese

Periodo di raccolta e produzione

Da Ottobre a Dicembre

Metodo di raccolta

Manuale

Metodo di estrazione

Nelle 12 ore successive, dopo essere state accuratamente lavate e defogiate, le olive vengono frante con una lavorazione a ciclo continuo meccanizzato ad una temperatura inferiore ai 27°C (a freddo)

Gusto

Sapore intenso, dai toni dolci con una spiccata nota piccante nel finale. Lascia la bocca pulita e non unta

Olfatto

Persistente profumo fruttato con note di mandorla e sentori erbacei

Vista

Limpido, dal colore chiaro con riflessi dorati

Modalità di impiego

Grazie alle sue caratteristiche sensoriali è indicato sia per uso a crudo che per uso in cucina

Abbinamenti gastronomici

Ideale accompagnamento di preparazioni culinarie dall'intenso sapore, quali carni rosse, zuppe di legumi e insalate

Modalità di conservazione

Conservare il prodotto in ambiente fresco e asciutto (+10°C/+14°C), al riparo da luce e fonti di calore.

L'eventuale presenza di sedimenti è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità

Termine preferibile di consumo

18 mesi dalla data di confezionamento

Confezioni

Bottiglia scura con anti-rabbocco esclusivamente nel formato 0.25 l

Bottiglia scura nei formati 0.50 l, 0.75 l

Lattina nei formati 3 l, 5 l

OIL EVO PIARULLI

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CULTIVAR "CORATINA"



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Classification

Extra Virgin Olive Oil

Ingredients

Extra Virgin Olive Oil– 100% Coratina

Cultivar

Coratina

Origin

Corato – Puglia – Italy. Centuries-old olive groves in the Castel del Monte/Nord Barese area

Harvest and production period

From October to December

Collection method

Manual

Extraction method

In the following 12 hours, after having been carefully washed and defoliated, the olives are pressed with a continuous machanized cycle at a temperature below 80°F

Taste

Intense flavor, with sweet tones with a marked spicy note in the finish. Leaves your mouth with a non-greasy feel

Smell

Persistent fruity aroma with notes of almond and herbaceous hints

View

Clear, light in color with golden reflections

How to use

Due to its notes, it is suitable both for cooking and raw diets

Food pairings

Perfect for intensely flavoured dishes, such as red meats, legume soups and salads

Method of conservation

Store the product in a cool and dry place (+50°C/+57°C), away from light and heat sources.

The possible presence of sediments is due to the natural composition of the product and does not affect its quality

Best before

18 months from the packaging date

Packages

0.25 l Dark bottle with anti-refilling cap

0.50 l, 0.75 l Dark bottle

3 L, 5l Can