



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CASANUOVA DI AMA"

SCHEDA TECNICA



LUOGO DI PRODUZIONE:

località Casanuova di Ama, Gaiole in Chianti - Siena.

CARATTERISTICHE: colore verde chiaro opalescente, sapore caratteristico.

RACCOLTA E PRODUZIONE DELL'OLIO: da olivi di varietà Coreggiolo, Moraiolo, Leccino e Pendolino, sono raccolte manualmente le olive che passano subito al frantoio per la molitura. Qui con macine in pietra avviene la frangitura, quindi con estrazione assolutamente naturale, si ha la produzione del prezioso olio extravergine di oliva, che secondo le ultime ricerche mediche, sembra avere anche caratteristiche terapeutiche.

UTILIZZO: si usa crudo su insalate varie; in Toscana nella cucina tradizionale viene usato anche per frittura ed altri piatti caratteristici.

NOTA: il nostro olio viene messo in bottiglia senza essere filtrato e in modo del tutto naturale, è quindi certo che con il passare del tempo trociate nel fondo della bottiglia un pò di fondata.

CONSIGLI UTILI: per la buona conservazione dell'olio è necessario non esporlo a fonti di luce e di calore eccessivi, e procedere a dei travasi togliendo ovviamente i residui fatti. I travasi vanno fatti quando da temperature invernali passiamo a temperature estive.

Azienda Agraria Casanuova di Ama

Località Casanuova di Ama - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel./Fax +39 0577 746.119 - www.agrariacasanuovadiama.it
E-mail: info@agrariacasanuovadiama.it bencini.yuri@libero.it