



SCHEMA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

“MONOCULTIVAR TAGGIASCA”

Zona d'origine:	Riviera ligure di ponente – RANZO, Imperia	ITALIA
Altitudine:	150/200 Mt. s.l.m.	
Varietà olive:	100% taggiasca	
Sistema di raccolta:	bacchiatura su teli e molitura entro 24 ore	
Metodo di estrazione:	frantoio a ciclo continuo	
Colore:	giallo con lievi tonalità verdoline secondo il periodo	
Profumo:	abbastanza intenso fruttato	
Sapore:	morbido e dolce con gusti vegetali	
Impiego ideale:	a crudo, su tutti i piatti delicati in particolare sui piatti di pesce	
Conservazione:	in luoghi asciutti, temperatura media, al riparo della luce e da fonti di calore	