



SALVAGNO

FRANTOIO PER OLIVE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "Classico"

L'extra vergine Salvagno è un olio dalle particolari caratteristiche di aroma, sapore e colore dovute alla favorevole posizione microclimatica, ai metodi di raccolta, lavorazione ed all'esperienza di un secolo di arte frantoiana.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

per 100 ml

Valore energetico: 3389 Kj/824 Kcal

Grassi totali: 91.6 g

di cui saturi 13,5 g

Carboidrati: 0 g

Zuccheri: 0 g

Proteine: 0 g

Sale: 0 g



SISTEMA DI RACCOLTA

Meccanico



SISTEMA DI SPREMITURA

Prodotto a freddo con temperatura controllata inferiore a 27°C



ASPETTO

Limpido naturale



COLORE

Verde con riflessi dorati



PROFUMO

Continuo, ampio e persistente



AROMA

Fruttato delicato con fragranze dolci mandorlate



DENSITÀ

Fluidità media



IMPIEGO

A crudo su pesce, carne e verdure.

FORMATI DISPONIBILI



Olio extravergine di oliva "Classico"



Olio extravergine di oliva "Classico" bottiglia piccola



Olio extravergine di oliva "Classico" tanica



UN SECOLO DI ARTE FRANTOIANA

L'esperienza di un secolo, la passione e la cura artigianale si tramandano ogni giorno per offrire un olio extravergine di oliva di altissima qualità, espressione autentica del nostro territorio e della tradizione italiana.

PRODOTTO ITALIANO



OLIVE ITALIANE
Selezionate con cura



SPREMITURA A FREDDO
Sotto i 27°C



QUALITÀ SUPERIORE
100% Italiano



PASSIONE E TRADIZIONE
Dal 1923



TERMITORIO

Nasce tra le colline veronesi, terra di tradizioni frantoiane e di eccellenza.



NATURA E QUALITÀ

Il microclima favorevole e la cura in ogni fase garantiscono un olio autentico e inconfondibile.



PASSIONE

L'amore per la terra e per il nostro lavoro è l'essenza di ogni nostra goccia d'olio.

