

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SELEZIONE NATALIA



RAVIDA
IN MENFI DAL 1773

“La Selezione di Natalia” esprime la particolare nota di erbaceo dell’oliva verde più famosa della Sicilia sud occidentale. Questa selezione mono varietale Nocellara del Belice è personalmente selezionata ogni anno da Natalia Ravidà e prodotta in quantitativi limitati secondo gli standard qualitativi RAVIDA. Si è distinta con l’Oro all’edizione 2017 del Premio NYIOOC.

VARIETÀ

Nocellara del Belice.

TECNICA DI RACCOLTA

A mano e con scuotitori portatili.

METODO DI PRODUZIONE

Stesso giorno di raccolta per preservare proprietà organolettiche, estrazione a ciclo continuo a due fasi e temperatura controllata.

SAPORE

Piccante e amaro intensi ed armonici.

AROMA

Ricco di profumi di oliva verde e fruttato di pomodoro maturo.

ACIDITÀ 0.2%*

PEROSSIDI: <10* POLIFENOLI: >300*
K232: 1,8* - K268: 0,1* - DELTA K: 0,001*

CATEGORIA

Fruttato medio.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tra 12° e 18 °C, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore per prevenire i processi di ossidazione del prodotto.

Consumare preferibilmente entro 24 mesi dal raccolto.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100ml

Valore energetico: 3389 kJ - 824 Kcal | Grassi totali: 91,6g - di cui saturi: 14,2g | Carboidrati: 0g | Proteine: 0g | Sale: 0g | Allergeni: non contiene allergeni.

IN CUCINA

Con l’aggiunta di un pizzico di Sale di Mare RAVIDA, esalterà un filetto di pesce o di carne, una semplice insalata verde, una mozzarella e pomodoro, delle patate in umido o una minestra di verdure.

BOTTIGLIA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONFEZIONE
500ML	RVD-OEVNAT500	8019995415005	6X500

*Valori medi