

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND DI NICOLÒ



RAVIDA
IN MENFI DAL 1773

ravida.it

Proveniente dal più antico uliveto aziendale, un bosco di piante centenarie, il "Blend di Nicolò" era la miscela naturale preferita da Nicolò Ravidà ed è la perfetta espressione della produzione aziendale, selezionata ogni anno in quantitativi limitati da olive coltivate in regime biologico.

VARIETÀ

Olive Biancolilla, Cerasuola, 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

Delicato, equilibrato nel piccante e nell'amaro.
Elegante ed armonioso.

AROMA

Erbaceo, deciso e avvolgente con note di buccia di pomodoro maturo e zagara di limoni.

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, migliorerà il sapore di un filetto di pesce o di carne, una semplice insalata verde, delle patate in umido o una minestra di verdure.

BOTTIGLIA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONFEZIONE
500ML	RVD-OEVNIC500	8019995615009	6X500

*Valori medi