



Baglio Ingardia

Blend

● *Scheda Tecnica*

Tipo

Olio Extravergine di oliva

Varietà

Cerasuola - Nocellara - Biancolilla

Comune di produzione

Paceco c/da Porticalazzo (TP)

Periodo di raccolta

2^a decade di Novembre

Tecnica di raccolta

Brucatura a mano

Estrazione

Ciclo continuo a freddo fasi 2½

Conservazione

in contenitori di acciaio

Abbinamenti

*Sul pane caldo, insalata, su formaggi freschi,
pinzimonio, frutti di mare, tartara di carne,
rittire di verdure, carni e pesci.*

3 LT e 5 LT

