

Nocellara



Baglio Ingardia

• Scheda Tecnica

Tipo

Olio Extravergine di oliva

Varietà

Nocellara

Comune di produzione

Paceco c/da Porticalazzo (TP)

Periodo di raccolta

2^a decade di Ottobre

Tecnica di raccolta

Brucatura a mano

Estrazione

Ciclo continuo a freddo fasi 2½

Conservazione

in contenitori di acciaio

Abbinamenti

carpacci di carne e pesce;

zuppe di verdure e legumi;

piatti di carne rossa;

cous cous di pesce



3 LT e 5 LT