Primo

Olio extra vergine di oliva
DOP MONTI IBLEI

Regione: *Sicilia.*
Zona di produzione: *Monti Iblei*
Altitudine: *350-450 m. s.l.m.*
Varietà: *Tonda Iblea 100%.*
Certificazione: *D.O.P. Monti Iblei garantito dalle Politiche Agricole e Forestali a sensi dell'art.10 del reg. (CEE)2081/92*
Ente certificatore: *Agroqualità Roma*
Sistema di raccolta: *Brucatura a mano.*
Periodo Raccolta: *dal 1 al 31 ottobre.*
Sistema di estrazione: *Ciclo continuo a Freddo*
Aspetto: *Velato da decantazione naturale.*
Profumo: *Fruttato fresco e intenso con sentori spiccati di pomodoro verde ed erbe fresche aromatiche*
Sapore: *Gusto pieno ed ampio, con persistenti richiami erbacei.*
Impiego: *Arrosti di carne e pesce, zuppe e insalate, bruschette , pesci al forno, selvaggina, verdure e ortaggi grigliate.*

Riconoscimenti 2004/05

- ***Oliva D'oro 2007 International Oil Award - Zurich 2007***
- ***Diploma di Gran Menzione "ARMONIA" Concorso Internazionale Cibus ROMA 2007***
- ***Distinzione "Orciolo D'Oro" Gradara 2007 (Cat. Fruttato Intenso)***