



AZ. AGRICOLA

*le Carline*®

## **OLIVEN OEL**

### **Land**

Gardasee

### **Organoleptische Eigenschaften**

Unser biologisches, kaltgepresstes Olivenoel wird im Huegelgebiet am Gardasee erzeugt, wo sich Land und Klima insbesondere fuer die Olivenzucht eignen.

Die Oliven werden von Hand geerntet, am gleichen Tag noch zur Presse gebracht und kalt gepresst.

Das Oel hat eine goldgelbe Farbe mit gruenen Reflexen und einen feinen und fruchtigen Duft.

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 0,50 lt.

Karton: 12 Flaschen

### **Analyse**

Saeuregrad unter 0,5%.



AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24 , 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, [info@lecarline.com](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)