

Liliarosa

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano
Confezioni da 0,5 l (bottiglia) - 5 l (lattina)

Regione: Basilicata

Zona di produzione: Vulture

Altitudine: 400-450 m. s.l.m.

Varietà: Ogliarola 100%

Sistema di raccolta: Brucatura a mano

Periodo di raccolta: dal 1 al 31 Ottobre

Sistema di estrazione: Ciclo continuo a freddo

Aspetto: Velato da decantazione naturale

Delicato nel profumo e nel sapore

*Impiego: Arrostiti di carne e pesce, zuppe e insalate, bruschette,
carpacci, pesce, selvaggina, ortaggi e verdure grigliate.*

Pescuma Liliarosa

Via Firenze snc
85025 Melfi (PZ)
www.liliarosa.it
info@liliarosa.it

