

Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremuta a freddo e prodotto con olive da coltivazione biologica.

L'uliveto si estende per ben 15 ettari e produce olive

- Moraiole
- Leccine
- Frantoiane
Tutto, ovviamente,
rigorosamente biologico.



*Superior category
obtained directly
Organic Extra Virgin
Olive Oil and solely
by mechanical process.
Cold-pressed and produced
with olives from organic farming.*

*The olive grove extends for
15 hectares and produces olives*

*- Moraiole
- Leccine
- Frantoiane*

All, of course, strictly organic.



IL PINO
FATTORIA BIOLOGICA

Shelf life: 18 mesi dalla data di confezionamento

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Valori Nutrizionali 100 ml:

Valore energetico 899 kcal, Grassi 91,6 g di cui saturi 13,8 g, Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g,

Proteine 0 g, Sale 0 g.

Altitudine: 275 – 320 mt. s.l.m.

Varietà di olive: Moraiolo, Frantioiano, Leccino

Sistema di raccolta: Brucatura a mano Odore Fruttato medio, da acerbo a maturo

Area di produzione: Poggibonsi (SI)

Tipo di terreno: Sabbioso, Limoso, Argilloso

Altitudine 275 – 320 m.s.l.m Esposizione Sud, Sud-Ovest, Sud-Est

Shelf life: 18 months from packaging

Storage conditions: Store in a cool and dry place away from light and heat sources

Average nutritional values for 100 ml:

Energy value 899 kcal, Fat 91,6 g of which saturates 13,8 g, Carbohydrate 0 g of which sugar 0 g,

Protein 0 g, Salt 0 g.

Altitude: 275 – 320 mt. s.l.m.

Variety of olive: Moraiolo, Frantioiano, Leccino

Collection system: Hand-picking

Fragrance: Medium fruity, from unripe to mature

Production area: Poggibonsi (SI)

Type of soil: Sandy, Silty, Clayey Altitude

275 – 320 m above sea level Exposure South, South-West, South-East

