



ANTICO FRANTOIO TRAPOLINI PERUGIA

"BIOLOGICO"

Area di Produzione

Italia

Cultivar

Tipiche del centro Italia

Altitudine

200/500 mt. Slm

Sistema di Raccolta

Brucatura a mano

Periodo Raccolta

Dal 15 Ottobre al 15 Novembre

Sistema di Estrazione

A freddo < 28° con impianto a ciclo continuo
Alfa Laval X4

Caratteristiche

colore giallo oro con riflessi verde foglia,
dall'aspetto lievemente velato e sapore
delicatamente fruttato
Ottimo in ogni preparazione della dieta
mediterranea.

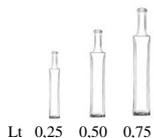
Profilo Chimico

Acidità libera in acido oleico 0,2% – 0,3%

Numero di Perossidi mEqO₂/kg 3,5 – 10

Non contiene allergeni

Confezioni



Lt. 0,25 0,50 0,75



AnticoFrantoioTrapolini sas

Via Enrico dal Pozzo – 06126 - Perugia (Italy) – Tel. +39 (0)755724578 Fax +39 (0)755738000

Sito: www.oliotrapolini.it Email: production@oliotrapolini.it