

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Tipologia:

olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica

Varietà olivi:

Frantoio 90% - Moraiolo 6%
Leccino 1% - Pendolino - 1%
altri 3%

Epoca di raccolta:

prima metà di novembre

Frangitura:

frantoio continuo con estrazione a freddo

Produzione media annuale:

4.000/5.000 Kg

Confezioni:

0,250 l
0,500 l
0,750 l
1,00 l
5,00 l

Zona: selezione dagli oliveti di Lungagnana, Noce, Fezzana, Barrucciano e San Quirico



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO
N. B2977

LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

