

San Pietro Piccolo

100% ITALIANO



Olio extra vergine di oliva da **MONOCULTIVAR CORATINA**, estratto a freddo, prodotto dalle olive raccolte sulle colline tra Corato ed Andria in Puglia.

Dai profumi intensi ed avvolgenti di foglia e di erbaceo, ha il colore verde intenso con eleganti sfumature dorate.

Di buona densità, è caratterizzato dal leggero pizzicore e dalla nota finale di mandorla amara.

È un ottimo condimento da abbinare “crudo” su insalate, bruschette, verdure fresche e bollite, zuppe di legumi, latticini, arrosti.

Gli alti livelli di biofenoli e sostanze antiossidanti lo rendono un'ottima fonte di sostanze nutritive per la salute del nostro organismo. Fonti mediche consigliano un uso giornaliero di 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva (30 gr circa) per una dieta sana ed equilibrata.



Slow Food® Italia

Olio segnalato nella Guida agli Extra Vergini 2022/23

San Pietro Piccolo

100% ITALIANO



Extra virgin olive oil from **MONOCULTIVAR CORATINA**, cold extracted, produced from olives harvested on the hills between Corato and Andria in Puglia.

It has an intense and enveloping leafy and herbaceous fragrance and an intense green colour with elegant golden hues.

Of good density, it is characterised by a slight tingling and a final note of bitter almond.

It is an excellent condiment for use "raw" on salads, bruschetta, fresh and boiled vegetables, legume soups, dairy products and roasts.

Its high levels of biophenols and antioxidants make it an excellent source of nutrients for the health of our bodies. Medical sources recommend a daily use of 3 tablespoons of extra virgin olive oil (about 30 g) for a healthy, balanced diet.



Slow Food® Italia

Olio segnalato nella Guida agli Extra Vergini 2022/23