

Olio Extravergine di Oliva Biologico

L'olio prodotto dall'azienda Tamburini è il frutto della produttività di 1.000 piante appartenenti alle varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio e Pendolino, coltivate con il metodo biologico, che esclude cioè l'uso di qualsiasi prodotto chimico durante le lavorazioni e per i trattamenti preventivi delle malattie.

La raccolta delle olive viene effettuata a mano direttamente dalla pianta e successivamente viene fatta una frangitura a freddo

che garantisce il mantenimento di tutte le qualità.

L'olio ottenuto presenta ottime proprietà organolettiche riconducibili a bassa acidità, gusto, colore intenso e un ottimo mantenimento delle caratteristiche nel tempo, tale prodotto è certificato come biologico, ad ulteriore garanzia per il consumatore.

Un eventuale sedimento sul fondo della bottiglia è sintomo della genuinità e della naturalezza del prodotto, che durante le fasi di lavorazione non subisce nessuna filtrazione, allo scopo di mantenere intatte le sue qualità organolettiche.



The olive oil produced by the Tamburini estate is the result of production from 1.000 trees of the Moraiolo, Leccino, Frantoio and Pendolino varieties, organically farmed and therefore excluding the use of any chemical product during processing and as disease prevention treatment.

The olives are harvested by hand directly from the tree, followed by cold pressing to guarantee that all the qualities are maintained.

The olive oil has perfect organoleptic properties due to its low acidity, flavour, intense colour and excellent long-term characteristic retention.

The product is certified as organic as an additional guarantee to the consumer.

Any sediment in the bottom of the bottle indicates the authentic, natural quality of the product which, during processing, is not subject to filtering so as to keep its organoleptic qualities perfectly intact.



75 cl

50 cl

25 cl