



OLIO EXTRA VERGINE 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.

