



Azienda Agricola

VALENTINI AMBROGIO



**NOME: “OLIOLIM” (olio aromatizzato al limone)**

**LOCALITÀ ULIVETI:** C.da Gianecchia nel comune di Cisternino (BR), Puglia, Italia.

**SEDE AZIENDA:** Martina Franca (TA)

**VARIETÀ:** Ogliarola, coratina, nociara, leccino

**ALTITUDINE:** media collina (120m s.l.m.)

**RACCOLTA (PERIODO):** Novembre e Dicembre

**METODO DI RACCOLTA:** In fase di maturazione (quando le olive cambiano colore, dal verde al nero), a mano con abbacchiatori e con molitura del frutto rigorosamente lo stesso giorno della raccolta

**ESTRAZIONE:** centrifuga a freddo, metodo continuo (olive e limoni vengono spremuti insieme)

**ASPETTO:** Velato

**COLORE:** Verde - Giallo

**PROFUMO:** di limoni freschi

**DISTRIBUZIONE:** In Azienda e negozi specializzati (spediamo anche a domicilio)

**ABBINAMENTI:** Ideale per piatti a base di pesce, sulla bresaola, mozzarelle, ecc.)

**CONFEZIONI:** da 100 ml, 250 ml

*NAME: “Oliolim” (oil flavored with lemon)*

*GEOGRAPHIC LOCATION OF THE OLIVE TREES: Gianecchia district in the town of Cisternino, Puglia, Italy.*

*SEAT COMPANY: Martina Franca (TA)*

*VARIETY: Ogliarola, coratina, nociara, leccino*

*ALTITUDE: Mid-hill (120 meters above sea level)*

*COLLECTION PERIOD: November and December*

*COLLECTION METHOD: Maturing when the olives change color from green to black hand-harvesters and milling of the fruit strictly on the same day of collection.*

*EXTRACTION: Centrifugal cold, continuous method (olives and lemons are squeezed together)*

*APPEARANCE: Veiled*

*COLOR: Green- yellow*

*PERFUME: of fresh lemons*

*DISTRIBUTION: In the company and specialty stores, home delivery by courier*

*COMBINATIONS: Ideal for dishes based on fish, the dried beef, mozzarella, etc.*

*PACKS: 100 ml, 250 ml*

