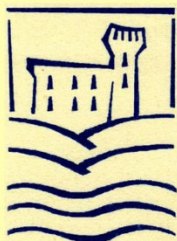


LA TORRE

*di Albana*



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



L'Olio Extra Vergine di Oliva è un condimento di qualità dal sapore eccellente, reso speciale dalla selezione delle olive nel momento in cui esse cominciano a passare dal colore verde al nero

E' un olio di ottima e pregevole qualità con esclusive caratteristiche organolettiche e sensazioni uniche e inconfondibili che racchiudono gli antichi sapori di una terra ricca di tradizioni come la Liguria.

Nasce dalla estrazione a freddo, entro le 24 ore dalla raccolta eseguita a mano L'olio non viene filtrato ma, durante i successivi mesi dalla spremitura, lascia sedimentare naturalmente, sul fondo dei contenitori inox, le mucillagini che si trovano in sospensione.

L'eventuale velatura dell'olio testimonia, appunto, la genuinità del prodotto preservando gusti e sensazioni.

Tale metodologia è l'elemento essenziale per mantenere le esclusive caratteristiche organolettiche del prodotto. Si abbina ottimamente, senza modificarne il gusto ed esaltando al massimo i propri pregi, con qualsiasi cibo. E' eccellente su antipasti di verdure, bruschette, crostacei, pesce alla brace, formaggi freschi a pasta filata. L'olio extra vergine d'oliva viene usato da chi intende seguire un'alimentazione sana e naturale.