POGGIO IMPERIALE

Extravergine di Oliva

L'Eccellenza dell'Olio Pugliese

I Nostri ULIVI sono situati nella parte ALTA del Tavoliere della PUGLIA
L'OLIO viene Ottenuto SOLO con OLIVE della Propria Zona per garatirne la Qualità
Nasce così un OLIO EXTRAVERGINE dal colore dell'Oliva verde dai riflessi dorati di QUALITA' ECCELLENTE
Ottenuto dalla Prima Spremitura a freddo utilizzando la tradizionale Macina di Pietra e imbottigliato, come da tradizione, in appositi contenitori in metallo o in vetro. Dal sapore Delicato con il gusto dell'Oliva maturata al sole è adatto a qualsiasi tipo di cucina



OLIO NARGISO

Prodotto da: NARGISO
Confezionato da: OLEIFICIO MARINOZZI ORESTE
Via P. Borsellino, 11 - 71010 Poggio Imperiale (FG)

100% ITALIANO