



*olio da agricoltura biologica*

*olio extravergine di oliva*



L'olio extravergine d'oliva "L'arcobaleno" è un olio naturalmente genuino, proveniente interamente da selezionati uliveti. Le olive della varietà Biancolilla, mature al punto giusto, sono raccolte a mano, e subito avviate alla spremitura a freddo. L'olio così prodotto, sottoposto a semplice decantazione, mantiene inalterate le sue preziose caratteristiche organolettiche e racchiude in sé profumi inconfondibili e sapori delicati ed armoniosi. Non è filtrato ed ha un'acidità inferiore a 0,5%. L'olio L'arcobaleno ha ottenuto il diploma di Gran Menzione nel 1999 all'8° Concorso Internazionale Leone d'oro dei Mastri oleari al "Sol" di Verona per l'Olio extra vergine di oliva categoria Fruttato Delicato e il diploma di Gran Menzione nel 2002 al primo Concorso Internazionale "Sol D'oro" al "Sol" di Verona per la categoria Fruttato medio. L'olio extra vergine d'oliva L'arcobaleno è uno dei pochi oli biologici e D.O.P. quindi con una doppia certificazione: per il biologico (controllato da I.C.E.A. - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale); per la D.O.P. Val di Mazara (controllato da Agroqualità).

*The extra virgin olive oil "L'arcobaleno" comes entirely from controlled olive groves. The olives of the variety Biancolilla are hand picked, and cold pressed. The oil after natural decantation maintains its precious organoleptic characters and holds its taste and delicate aroma, Its not filtered, its acidity is under 0,5%.*

*The oil L'arcobaleno has obtained the certificate "Gran Menzione 1999" at the 8th international Leone d'oro, and the "Gran Menzione 2002" at the "Leon D'oro" "Sol" of Verona for the extra-virgin olive oil type delicate taste, and the diploma of "Gran Menzione of 2002" at the first international "Sol D'oro" at the "Sol" of Verona for the type medium taste.*

*The extra virgin olive oil "L'Arcobaleno" has two certificate: for the organic production (controlled by I. C.E.A. - Istituto per la Cerlificazione Etica ed Ambientale); for the DOP (controlled by Agroqualità).*

