

RUBINELLI VAJOL



特级初榨橄榄油 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "PIANETO"

橄欖品種：

Grignano, Favarol (autoctone), Pendolino, Leccino, Frantoio e Moraiola.

平均酸度小于: 0,2%

橄欖树林的海拔: 170 ~320 mt.

我公司特级初榨橄榄油是用手工采摘新鲜的橄榄经过挑选后精制出的。适用与各种料理。

产地特有的土壤能生长出高品质的橄榄，从带有叶绿色果实的香味儿里还隐隐地温藏着柠檬地香味儿。

一点点微辣是特级初榨橄榄油的特征。当天采摘天精制固有方法是我公司橄榄油美味的秘密。

RUBINELLI VAJOL

Via Paladon 31 - Località Vajol - San Pietro in Cariano - VR

Tel. 045 6839277 fax 045 8009715 Cell. +39 348 7145744

info@rubinellivajol.it – www.rubinellivajol.it