

SAECULA

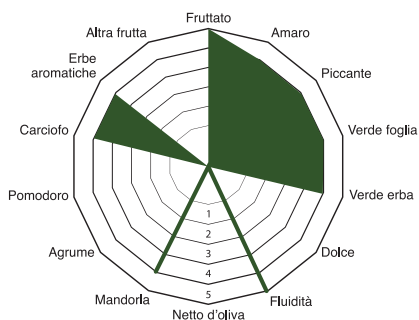
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO



Al naso è pieno e complesso, ricco di sentori vegetali freschi. Ampio e di carattere al palato, con toni di carciofo, cicoria e lattuga. Amaro potente e piccante spiccato.

Ottimo per carpaccio di carne cruda con funghi porcini, insalate di carciofi, marinate di pesce spada, zuppe di lenticchie, primi piatti al ragù, tonno alla brace, carni rosse ai ferri, formaggi maturi.

Profilo sensoriale



Nome commerciale: SAECULA

Proprietà: Biologico

Cultivar: 100% Caninese da olivi secolari

Origine: Canino (VT)

Periodo di raccolta: Inizio ottobre

Metodo di coltivazione: Biologico certificato da BIOS srl

Concimazione: Nessuna

Raccolta: Meccanizzata

Estrazione: a freddo

Aspetto visivo: Verde intenso con riflessi dorati

Aroma: Erbaceo verde

Temperatura di conservazione: 16 °C

Shelf life: 18 mesi dal confezionamento

Parametri chimici:

Acidità: 0,16 (% Acido Oleico)

Perossidi: 6,7 mEq O₂/Kg

Polifenoli totali: 559 mg/kg

Formati disponibili:

500 ml, 250 ml e 100 ml

SAECULA

ORGANIC 100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

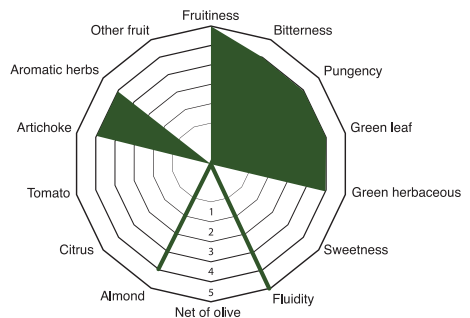


Its taste is ample and strong, with hints of artichoke, chicory and lettuce.

Bitterness is strong and pungency is distinct.

Ideal on beef carpaccio with porcini mushrooms, artichoke salads, marinated swordfish, lentil soups, pasta with meat sauce, barbecued tuna, grilled red meat or game. Hard mature cheese.

Sensory profile



Product name: SAECULA

Special features: Organic

Cultivar: Monocultivar Caninese from our ancient olive groves

Provenance: Canino (VT) ITALY

Harvest: Early October

Farming method: Certified Organic

Fertilization: None

Harvesting method: Mechanical

Extraction method: Cold-pressed

Colour: Olive green with golden hues

Aroma: Fresh green erbaceous

Conservation temperature: 16 °C

Shelf life: 18 months

Chemical parameters:

Acidity: 0,16 (%Oleic acid)

Peroxides: 6,7 mEqO₂/Kg

Polyphenols: 559 mg/Kg

Available formats:

500 ml, 250 ml e 100 ml

PRINCIPE

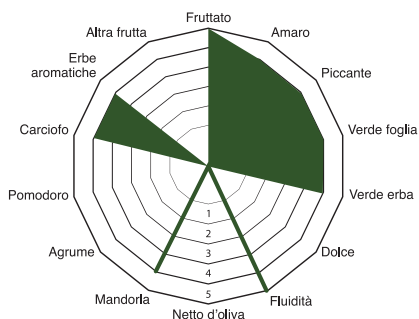
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO



Intenso aroma di erbaceo fresco. Al palato è un fruttato robusto con sentori di carciofo e cicoria, ben bilanciato con un amaro deciso e piccante spiccato.

Bella persistente, è ideale per carni, carciofi, zuppe di legumi e verdure, bruschette, patate al cartoccio, fondamentalmente i piatti più saporiti.

Profilo sensoriale



Nome commerciale: **PRINCIPE**

Proprietà: **Biologico**

Cultivar: **Caninese e Frantoio**

Origine: **Canino (VT)**

Periodo di raccolta: **Inizio ottobre**

Metodo di coltivazione: **Biologico certificato**

Concimazione: **Nessuna**

Raccolta: **Meccanizzata**

Estrazione: **a freddo**

Aspetto visivo: **Verde intenso con riflessi dorati**

Aroma: **Erbaceo verde**

Temperatura di conservazione: **16 °C**

Shelf life: **18 mesi dal confezionamento**

Parametri chimici:

Acidità: **0,21 (% Acido Oleico)**

Perossidi: **8,4 mEq O₂/Kg**

Polifenoli totali: **496 mg/kg**

Formati disponibili:

500 ml, 250 ml e 100 ml

PRINCIPE

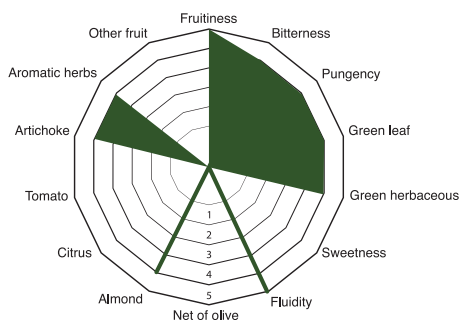
ORGANIC 100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Intense fresh herbaceous aroma. To the palate its vegetal fruitiness with notes of artichoke and chicory, are well balanced with bitterness and distinct pungency.

Pleasantly persistent, it pairs well with grilled meat and vegetables, barbequed fish and meat, artichoke salad, bean soups, bruschetta, baked potatoes and basically savoury dishes.

Sensory profile



Product name: PRINCIPE

Special features: Organic

Cultivar: Caninese and Frantoio

Provenance: Canino (VT) ITALY

Harvest: Early October

Farming method: Certified Organic

Fertilization: None

Harvesting method: Mechanical

Extraction method: Cold-pressed

Colour: Olive green with golden hues

Aroma: Fresh green erbaceous

Conservation temperature: 16 °C

Shelf life: 18 months

Chemical parameters:

Acidity: 0,21 (%Oleic acid)

Peroxides: 8,4 mEqO₂/Kg

Polyphenols: 496 mg/Kg

Available formats:

500 ml, 250 ml e 100 ml