



Azienda Agricola e Cantina  
**FRANZOSI**



500 ML

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "RISTORAZIONE"**

**DENOMINAZIONE:** Olio Extra Vergine di Oliva.

**CULTIVAR:** 100% Selezione delle migliori cultivar italiane.

**CATEGORIA:** Fruttato, intenso.

**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine Ottobre, primi di Novembre.

**SISTEMA DI RACCOLTA:** Bacchiatura su teli e molitura entro 24 ore.

**SISTEMA DI ESTRAZIONE:** Estrazione a freddo in impianto continuo.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore dorato con riflessi verdognoli, sapore intenso, equilibrato, con una lieve piacevole nota piccante e amarognola nel finale.

**ABBINAMENTO:** A crudo, affettati, insalate, pesce alla griglia, carne, verdure grigliate.

## **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "RISTORAZIONE"**

**DENOMINATION:** Extra Virgin Olive Oil.

**CULTIVAR:** 100% Selection of the best Italian cultivar.

**CATEGORY:** Fruity, intense.

**HARVEST:** End of October, beginning of November.

**HARVESTING METHOD:** The olive harvest is still carried out using the traditional "hand stripping" system. Nets are placed under the olive trees on which the farmers can comb through the olives before being placed into suitable plastic crates in order to guarantee that the fruit is properly aired and pressed within 24 hours.

**EXTRACTION SYSTEM:** Cold extraction in continuous plant.

**DESCRIPTION:** Golden colour with greenish hints, strong flavor, intense, balanced, with a slight pleasant spicy and bitter note in the finish.

**SERVING SUGGESTION:** Crude on roasted or grilled meat, cold cut, salad.

## **NATIVES OLIVEN ÖL EXTRA "RISTORAZIONE"**

**BEZEICHNUNG:** Natives Olivenöl Extra.

**OLIVENÖLSORTE:** 100% Selezione delle migliori cultivar italiane.

**ERNTE:** von Hand geerntet.

**KATEGORIE:** Intensiv und fruchtig.

**ERNTEZEIT:** Ende Oktober, Anfang November.

**SAMMELSYSTEM:** Schlagen auf Blechen und Fräsen innerhalb von 24 Stunden.

**ABSAUGSYSTEM:** Kaltextraktion in kontinuierlicher Anlage.

**BESCHREIBUNG:** Goldene Farbe mit grünlichen Reflexen, kräftiger, intensiver und ausgewogener Geschmack, mit einer leicht angenehmen würzigen und herben Note im Abgang.

**EMPFOHLENE SPEISEN:** Eignet sich für Aufschnitt, Salate, gegrillter Fleisch, gegrilltes Gemüse.

**CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.**

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

[www.cantinefranzosi.it](http://www.cantinefranzosi.it) [info@cantinefranzosi.it](mailto:info@cantinefranzosi.it)