

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA OLIO DEL MOLINO DOP TUSCIA EKO 500ML SÅ LÅNGT LAGRET RÄCKER

SKU: 8064

Så långt lagret räcker
Nästa skörd oktober-november 2026
Ekologisk Extra Jungfruolja. Monocultivar: Caninese.
500 ml

PRODUKT BESKRIVNING
Oliver: Monocultivar: Caninese - urkärnad.
Typ av metod: Handplockad. Kallpressad.
Färg: Gul/Grön.
Karaktär: Intensivt fruktig, med inslag av kronärtskocka. Harmonisk syra med en kryddig eftersmak.
Servering: 11-12°C. Fantastisk till sallader, bruschetta och att ringla över din favoritmat.
Antal/kartong: 6×500 ml

Ingredienser: Olja av italienska, ekologiska oliver Monocultivar: Caninese.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	3762 kJ / 899 kcal
Fett	99,9 g
- varav mättade fettsyror	14,46 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vårt ekologiska jordbruk – perfekt harmoni med naturen

Vårt företag är beläget i ett underbart kuperat område beläget mellan Montefiascone och Tuscania, nära sjön Bolsena, i hjärtat av Tuscia, ett område i Alto Lazio i provinsen Viterbo. Företaget har tillhört familjen Annalisa och Mauro Torzilli sedan sjuttonhundratalet. De växte upp med att se sina farföräldrar ta hand om detta land, bördig och generös, alltid med respekt för henne. Idag bedriver de företaget enligt principerna för ekologisk odling: jordbrukslandskapet är en följd av frodiga olivlundar, fruktträdgårdar och hasselnötslundar med åkrar av spannmål och baljväxter, som följer den kloka och urgamla växlingen av grödor, för att bevara den biologiska mångfalden.

EKOLOGISK OLIVFARM – Azienda Agricola Il Molino – belägen vid stranden av Bolsenasjön

Vi odlar vår mark i enlighet med ekologiska principer, med respekt för biologisk mångfald och prisar de lokala, inhemska sorterna. Vi föredrar att odla de lokala, inhemska olivsorterna – framförallt Caninese och Frantoio, men även Leccino och Pendolino. Skördarna av våra oliver sker i det perfekta mognadsstadiet, när de börjar ändra färg från grönt till lila. Av våra 250 hektar går 40 över till olivlundar, och resten är en blandning av spannmålsgrödor, fruktträdgårdar och hasselnötsträd.

Starten på vårt företag av att buteljera ekologisk Olivolja, Extra Vergine d’Oliva – EVO [gjord exklusivt, enbart på våra egna oliver] började när vi köpte vår press 2003. Oliverna kallpressas i en kontinuerlig cykel, vilket håller de olika sorterna åtskilda så att vi kan buteljera premium monocultivar oljor, det autentiska uttrycket för vår terroir.

Vi förvarar våra oljor i anpassade kväve-spolade tankar, buteljerar omedelbart före leverans för att bevara deras

fulla smak, arom och fräschör. Bearbetningen av frukterna från vår odling sker i vår egen olivpress och verkstad vilket gör att vi skapar ekologiska produkter som är ett genuint uttryck för smakerna från Tuscia.