



# Olio Extra Vergine d'Oliva



*Le Ferre*

## Olio EVO MULTIVARIETALE

Fruttato dolce, sentori di mandorla al palato, leggeri richiami d'amaro, piacevolmente piccante sul finale. Unisce differenti varietà di olive, regalando armonia all'assaggio.

Bottiglia 0,75lt

Latta 3lt

Latta 5lt

8,00

26,00

41,00



## Olio EVO *BIO* MULTIVARIETALE

Ottenuto esclusivamente da olive provenienti da Agricoltura Biologica. Gusto ricco e ampio.

Bottiglia 0,50lt

Latta 3lt

Latta 5lt

10,50

30,00

47,00



## Olio EVO IGP "OLIO DI PUGLIA"

Bottiglia 0,50lt

Equilibrato e armonioso. Fruttato medio, sentori di mandorla; note amare leggere e bilanciate; piccante gradevole

13,50



## Olio EVO "AUTENTICO"

Esperienza sensoriale unica e completa, sin dall'olfatto. Un bouquet aromatico ampio e un'intensa fragranza identificano questo blend intenso, piacevolmente fruttato, impreziosito da delicate note vegetali.

Bottiglia 0,25lt

4,90

Bottiglia 0,50lt

8,50



## Olio EVO TRUTTULA'

Bottiglia in ceramica lavorata a mano. Omaggio alla Puglia per i suoi richiami alla trottola, ai trulli, alla tradizione ceramica e ai colori della nostra terra.

Bottiglia 0,25lt

19,50

Bottiglia 0,50lt

29,50

3 colori





## *Masseria Il Frantoio*

### **“TANGERE STELLAS” – olio evo biologico**

Omaggio alla famiglia che vive e lavora in questa bellissima Masseria: il loro nome *Tanzarella* deriva dal latino “tangere stellas” ed è simboleggiato da una mano tesa verso le stelle, per ricordarci l’eterna aspirazione umana di andare sempre più in alto.

Eccellente olio extravergine ottenuto da olive biologiche, delle due varietà più pregiate, oliva “ogliarola” e oliva “frantoio”, lavorate secondo il metodo classico della spremitura a freddo entro le 24 ore dalla raccolta a ciclo continuo. Solo in questo modo è possibile conservare intatti gli aromi floreali ed il suo sapore delicato, leggermente amaro, con un piacevole finale mandorlato. Anche la decantazione è fatta al naturale, senza filtrazione.

È un olio dal sapore equilibrato e armonico, caratterizzato da un gusto fruttato medio che ne denota l’origine e rivela tutta la sua genuinità. Ideale a crudo, da accompagnare con il pane o con le verdure come vuole la dieta mediterranea, è anche ricco di polifenoli, importanti antiossidanti naturali. Una delizia per tutti i sensi.

Bottiglia in ceramica con cassetta di legno 500ml

**30,00**



Bottiglia in vetro 500ml

**13,50**



**TRE COLLINE – olio evo DOP Collina di Brindisi biologico**

Varietà *Ogliarola salentina*, *Cima di Melfi* e *Frantoio*. Presidio *Slow Food*.

Bottiglia vetro 500ml

**9,50**



**LECCINA – olio evo biologico**

L'olio evo biologico d'oliva *Leccina* ha un gusto equilibrato e un piacevole colore verde. Segnalato da *Slow Food* tra i migliori olii extravergine d'oliva.

Lattina 1lt

**15,00**



**OLIO EVO BIOLOGICO**

Mini lattina 100ml

**4,80**





## *Muraglia Frantoio*

*Orcio Arcobaleno* Fruttato Intenso 500ml

€ 28,00

*Orcio Arcobaleno* Fruttato Intenso 250ml

€ 20,00



*Orcio MadreNatura* Collezione Gaballo con box Fruttato Intenso 500ml

€ 38,00



**Denocciolato** ottenuto dalla denocciolatura a freddo di olive di varietà Coratina 250ml

€ 9,50



**Lattina Arcobaleno** Fruttato Intenso 250ml

€ 6,50

