

# SIGNOROLIO



Ottenuto da Cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (27°) nel nostro Frantoio Alfa Laval

Aspetto velato da leggera filtrazione a cotone

Conservato sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX

Confezionato in vetro con filtro protettivo

La bassa acidità ed i pochissimi perossidi lo rendono un EVO di qualità assoluta

**La delicatezza ed il sapore tradizionale lo rendono da utilizzare a crudo su ogni cibo**

Signorolio è sinonimo di

## EQUILIBRIO



**Formato  
Format**



**Confezioni  
Packaging**



Lanterna 0,75 lt  
Lanterna 0,50 lt  
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie  
6 bottiglie

