

# EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE DI ULISSE"



# EXTRA VERGINE "TERRE DI ULISSE"

## "TERRE DI ULISSE" EXTRA VIRGIN



Ecco il "fiore all'occhiello" dell'Oleificio del Golfo: un olio genuino e naturale, di colore giallo intenso e di aspetto non filtrato a garanzia della non manipolazione del prodotto.

Terre di Ulisse ha un sapore dolce di mandorla, con un leggero retrogusto amaro dovuto alla sua bassa acidità ed alto contenuto di "fenoli", antiossidanti naturali utili contro l'invecchiamento ed un odore fruttato di oliva matura che si consiglia di preservare richiudendo la bottiglia dopo il suo utilizzo.

Perfetto e naturale è il condimento ideale di tutte le gustose ricette della cucina mediterranea.

*The pride of Oleificio del Golfo, "Terre di Ulisse" extra virgin olive oil is a naturally intense, deep yellow olive oil whose unfiltered appearance guarantees its genuineness.*

*Sweet and almost almondy to the tongue, it has nevertheless has a slightly bitter aftertaste as a result of its extremely low acidity and remarkably high "phenol" content. Indeed, the high content of this natural anti-oxidant makes "Terre di Ulisse" extra virgin olive oil a superb anti-aging "cure", whilst its genuineness ensures its ability to accompany all kinds of Mediterranean cuisine.*

### **bottiglia / bottle**

contenuto netto / net contents	<b>0,750 L</b>
unità per confezione / units per cartons	<b>12 pz</b>
peso in Kg per confezione / weight in Kg per cartons	<b>14,500</b>
confezioni per pallet / cartons per pallet	<b>60</b>
codice EAN / EAN code	<b>801574520012</b>