

I SODI



“I SODI” EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- Harvesting: November-December, just before olives become too mature. Olives are collected in boxes and grinded within a week from harvesting.
- Origin: exclusively from our olive groves.
- Type of olive trees: Frantoiano, Leccino, Pendolino, Muraiolo.
- Grinding: cold grinding using the “old method” with millstone or the latest low temperature continuous method.
- Organoleptic characteristics: green colour, opaque when fresh, then shiny. Gentle scent, fruity with a slight tingly taste.
- Storage: fresh, dry dark place. Avoid exposure to heat .
- This oil is excellent either with cooked or raw foods.





ISODI



Olio
Extra Vergine
di Oliva



OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA
SUPERIORE OTTENUTO
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE ED
UNICAMENTE MEDIANTE
PROCEDIMENTI MECCANICI

OLIO ESTRATTO IN ITALIA DA OLIVE
COLTIVATE IN ITALIA

IMBOTTIGLIATO
DA ISODI SOCIETÀ
AGRICOLA s.r.l.
GAIOLE IN CHIANTI (SI)
ITALIA - SI/206

ITALIA

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO
AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI
DI CALORE

DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE
ENTRO 30 GIUGNO 2010 e 500ml.

Lotto 2/2008