



TRE POGGI

Azienda Agricola I Tre Poggi



I nostri prodotti:

Olio Extravergine di Oliva IGP Toscana



Olio Extravergine di Oliva IGP Toscana

Le nostre olive sono raccolte con procedimenti manuali e provengono esclusivamente dagli alberi della Maremma Toscana e dalle cultivar tipiche toscane: **leccino, frantoio, maurino e moraiolo.**

L'olio, rigorosamente spremuto a freddo, viene spremuto in breve tempo, filtrato e conservato in un contenitore ermetico. Dopo essere stato analizzato e ritenuto idoneo dalla commissione del **Consorzio IGP Toscana**, viene confezionato e imbottigliato.

Il risultato è un prodotto di qualità superiore, che presenta un ottimo equilibrio tra amaro e piccante ed è caratterizzato da una **bassissima acidità** e da un **alto contenuto di vitamine, polifenoli e antiossidanti.**



Attributi

Colore limpido e verde chiaro con sfumature gialle. Il profumo ricorda un campo di fiori con gigli ed erba appena tagliata.

Sentori finali di rucola e pepe verde rendono ancora più intrigante il ventaglio olfattivo. Al palato è netta la sensazione vegetale con finale di carciofo e cannella.

Abbinamenti

Questo olio si presta ad essere abbinato a molti piatti diversi come carne, verdure e pasta.

Cultivar

Leccino, frantoio, moraiolo, maurino

Acidità: 0.2 %

Antiossidanti: 774 mg/kg

Vitamina E: 292 mg/kg



TRE POGGI

Formati

La bottiglia da 500 ml / la bottiglia da 250 ml / la lattina da 500 ml / la lattina da 3 lt