



# D.O.P. UMBRIA MARFUGA® RISERVA

## Olio Extravergine di Oliva

L'olio extravergine MARFUGA® D.O.P. UMBRIA RISERVA è ottenuto da olive selezionate (Moraiolo e Frantoio), raccolte esclusivamente per brucatura a mano negli uliveti di proprietà del territorio di Campello sul Clitunno e Trevi. La lavorazione delle olive viene effettuata nel frantoio di famiglia, leggermente in anticipo sul giusto grado di maturazione. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche che contraddistinguono il prodotto sono: colore verde intenso con profumo fresco, erbaceo, con note dominanti di carciofo e cardo, il sapore è ampio, con equilibrata nota amara e piccante ed una grande complessità di sentori vegetali con profumi di mandorla verde in chiusura.

### PERIODO DI RACCOLTA:

dal 10 Ottobre al 25 Novembre

### RICONOSCIMENTI



**Premio Nazionale Oli d'eccellenza d'Italia "ERCOLE OLIVARIO"**  
1° Classificato 2017 – Categoria Fruttato Medio



**Premio Internazionale BIOL:**  
Premio EXTRAGOLD 2017 e Premio BIOL TERRITORIO 2017



**Maestrod'olio**  
Premiato con la Corona Maestrod'olio 2017



**Guida degli extravergini "SLOW FOOD"**  
Premiato con  2017



**Guida "GAMBERO ROSSO"**  
Premiato con "2 FOGLIE ROSSE" 2017



**Guida tedesca "MERUM"**  
Segnalato tra i migliori oli di oliva d'Italia 2017 e premiato con 2 CUORI 2017



**CONSIGLI GASTRONOMICI:** ideale su tutti i condimenti a crudo e in particolare con tutte le pietanze ricche e saporite, lo consigliamo su zuppe di legumi, carni e verdure alla griglia.

### DATI TECNICI

Formato	Bottiglia 0,50 Lt.
Pezzi per cartone	12
Dimensioni cartone	L22xP28xH33
Peso Lordo cartone	11,83 Kg
N° cartoni per strato europallet	13
N° strati per europallet	4/5
Scadenza	24 mesi dalla data di confezionamento

