

MARFUGA

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
ITALIANO  
ESTRATTO A FREDDO

SASSENTE  
MARFUGA  
— Olivicoltori dal 1817 —

**MARFUGA®**  
— Olivicoltori dal 1817 —

Viale Firenze, 06042 Campello sul Clitunno, PERUGIA - ITALY - [www.marfuga.it](http://www.marfuga.it)



---

## SASSENTE MARFUGA®

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO Monocultivar Frantoio

---

L'olio extravergine "SASSENTE" è ottenuto da olive 100% Frantoio, dal profumo elegante e complesso, con note fresche di mandorla verde.

Al gusto, ha un ingresso dolce con verdi sentori di erba e mandorla, in chiusura un piacevole ed equilibrato amaro e piccante lo rendono un olio molto elegante.

#### Periodo di raccolta

dal 15 Ottobre al 10 Novembre

#### Consigli gastronomici

Da impiegare a crudo su fagioli, ceci e zuppe di verdure; ottimo su carni rosse o su pesci saporiti. Si esalta in abbinamento con piatti semplici come riso o pasta in bianco con parmigiano.

#### Formati



lt. 0,50

# MARFUGA®

— Olivicoltori dal 1817 —

Viale Firenze, 06042 Campello sul Clitunno, PERUGIA - ITALY - [www.marfuga.it](http://www.marfuga.it)