

MARFUGA



TRACE
BIO
- o g i c o -

Olio Extra Vergine di Oliva

MARFUGA
— Olivicoltori dal 1817 —

MARFUGA®
— Olivicoltori dal 1817 —

Viale Firenze, 06042 Campello sul Clitunno, PERUGIA - ITALY - www.marfuga.it



TRACE® BIO MARFUGA®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'Olio Extravergine di Oliva TRACE BIO MARFUGA® è ottenuto dalla spremitura a freddo di olive selezionate delle cultivar Frantoio, Leccino e Moraiolo.

Le caratteristiche peculiari che contraddistinguono il prodotto sono il profumo verde e consistente di oliva fresca, ricco di sentori di mandorla acerba e carciofo con un sapore equilibrato e armonico di media intensità.

Periodo di raccolta:

dal 20 ottobre al 30 novembre

Consigli gastronomici:

a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce per la preparazione di sottolio e maionese; in cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e per le frittate.

Formati:



lt. 0,50



lt. 0,25



lt. 0,10

Awards:



Guida "GAMBERO ROSSO"

Premiato con "3 FOGLIE" 2013 - 2019

Premiato con "2 FOGLIE VERDI" 2015

Premiato con "2 FOGLIE ROSSE" 2018

Miglior Olio Biologico dell'Anno 2019



Guida tedesca "MERUM"

Premiato con "1 CUORE" 2017 - 18 - 19



Guida degli extravergini "SLOW FOOD"

♥ 2017

Olio Slow 2018

Olio Bio 2018

Grande Olio Slow 2019

MARFUGA®

— Olivicoltori dal 1817 —

Viale Firenze, 06042 Campello sul Clitunno, PERUGIA - ITALY - www.marfuga.it