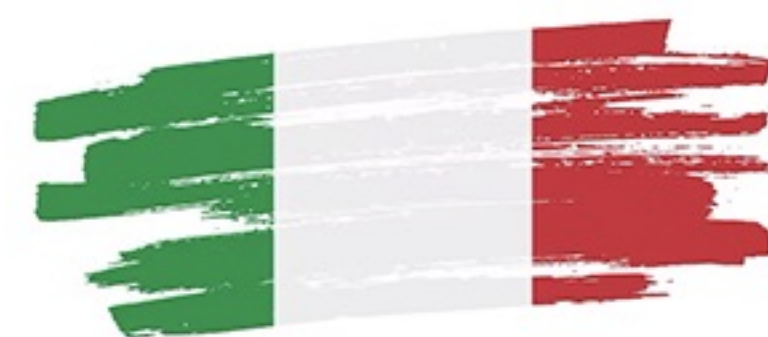




AZIENDA AGRICOLA
F.LLI BONANNO
ESSENZA SICILIANA



fratellibonanno.com |  





Le nostre radici, La nostra azienda.

Nata nel solco di un'antica passione familiare e nel rispetto della tradizione, abbinata alle più moderne tecniche di produzione, l'azienda agricola Fratelli Bonanno si pone l'obiettivo di raggiungere i massimi standard qualitativi, già certificati dall'assoggettamento al disciplinare IGP e dalla medaglia d'argento ricevuta dalla giuria internazionale del prestigioso IOOC, per portarli sulla vostra tavola.

Proponiamo un prodotto frutto delle olive della particolare cultivar Biancolilla, che hanno raggiunto l'ottimale grado di maturazione.

Il risultato? Un Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar certificato IGP. L'olio extravergine di oliva F.Lli Bonanno è il risultato della cura e della dedizione dall'uliveto alla bottiglia, un prodotto d'eccellenza dall'inconfondibile gusto di Sicilia.



Sostenibilità, benessere e qualità





L'Olio Evo IGP

La Cultivar Biancolilla tipica della Sicilia occidentale.

Questa denominazione deriva dal tipico cambiamento di colore della drupa che, durante il ciclo di maturazione, passa da un verde chiaro iniziale a un colore rossastro nel periodo di massima maturazione.

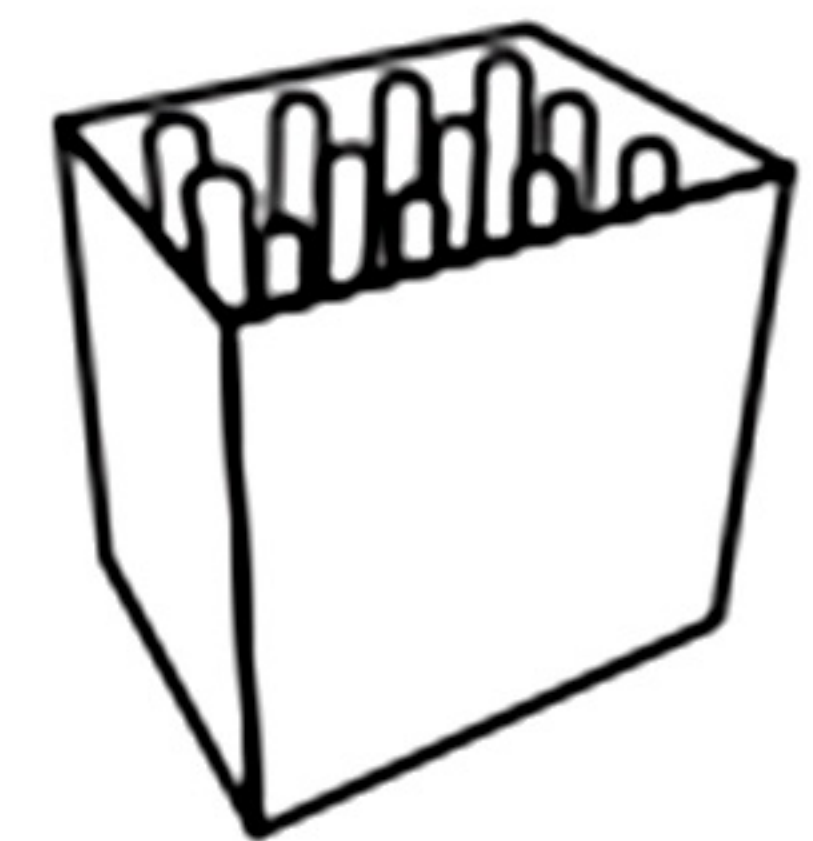
L'olio prodotto da questa cultivar presenta una colorazione chiara, inizialmente verde sfocia nel giallo oro nel giro di qualche mese, conservando sempre un retrogusto piccante, caratteristica fondamentale di questo olio delicato dai tradizionali sentori di mandorla e pomodoro, tipici sapori siciliani che sono racchiusi ed esaltati da questo aromatico prodotto.



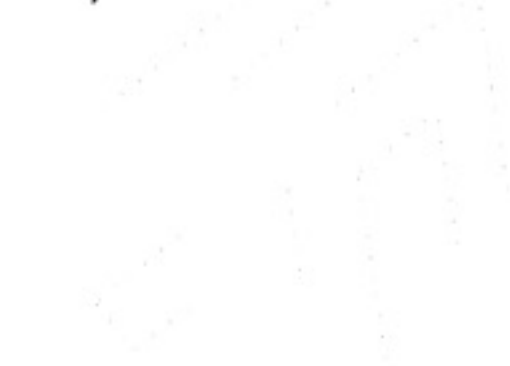
AZIENDA AGRICOLA
F.LLI BONANNO
ESSENZA SICILIANA



FORMATI
0,25 CL
0,50 CL



SCATOLE
x 6 Bottiglie



fratellibonanno.com |  

DENOMINAZIONE

Olio Extravergine di oliva I.G.P.

CULTIVAR

Monocultivar Biancolilla.

ZONA DI PROVENIENZA

Sicilia nord-occidentale.

ALTITUDINE ULIVETO

Media collina.

TECNICA DI RACCOLTA

Brucatura a mano.

SISTEMA DI ESTRAZIONE

Molitura a freddo, entro 12 ore dalla raccolta.

AROMA

Mandorlato ed erbaceo persistente.

GUSTO

Fruttato di media intensità. Ottimo equilibrio con retrogusto di mandorla fresca e mandorla matura.

ASPETTO

Colore verde caldo con riflessi giallo oro.

UTILIZZO

Finitura di grandi piatti, per esaltare tutte le pietanze, ottimo su pesce e crostacei oltre che su insalate e legumi.