

FRANTOIO BO

Produzent:

Carlo Bo

Via della Chiesa, 70

16039 Sestri Levante

(Genua)

Für das »Olio Bo« werden Oliven aus der unmittelbaren Umgebung dazugekauft und in der eigenen Ölmühle verarbeitet.



Farbe des Olivenöls:

Duft und Geschmack:

Lage und Höhe

der Olivenhaine:

Verwendete Olivensorten:

Reifezustand bei der Ernte:

Erntezeit:

Methode der Ölgewinnung:

Anteil freier Fettsäuren:

Zwischen Grün und Goldgelb

Wohlriechend, intensiver

Olivengeschmack mit ganz

leichtem bitteren Nachgang

Im hügeligen Gelände von

Sestri Levante, von Meeres-

höhe bis 200 m ü.d.M.

70% Lavignia, 20% Razzola,

10% Pignola

Grün-violett

November bis Januar

Nach modernen Verfahren

kaltgepreßt

0,35%