

M/M

MAMMAMIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA





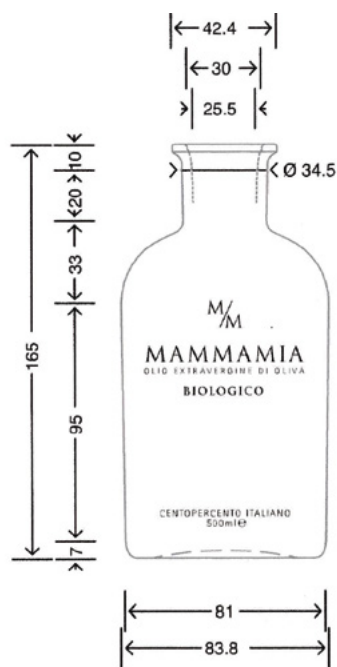
M/M

MAMMAMIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

CENTOPERCENTO ITALIANO
FRUTTATO MEDIO



COLORI DISPONIBILI:

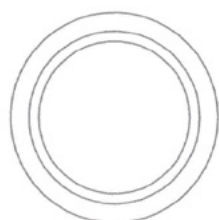


PROFILO ORGANOLETTICO

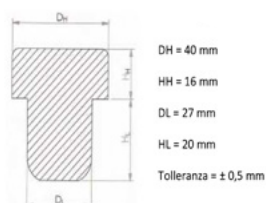
Di un bel colore dorato intenso, all'olfatto si esprime morbido con sentori di mela verde e note di erbe aromatiche. Al gusto è complesso ed avvolgente, con toni di cicoria, lattuga, pepe nero e toni vegetali di carciofo, cardo di campo, e mandorla. Amaro e piccante ben equilibrati.

ABBINAMENTI

Antipasti di asparagi, carciofi, insalate di orzo e farro, insalate di mare, zuppe di verdure e legumi, funghi in insalata ed alla piastra, pesci alla griglia, formaggi freschi, coniglio e pollame al forno. Biscotti e ciambelloni.



Vetro colorato
con polveri naturali



Versatore sintetico certificato ad uso
alimentare, tappo in legno di faggio



ICEA BIOAGRICERT

ALLEVAMENTO

Oliveti in Viterbo, provincia
Altitudine media 300m slm
Varietà cultivar:
Caninese, Frantoio, Leccino

PRODUZIONE

Raccolta meccanica
Trasformazione entro le 12
ore dalla raccolta
Estrazione a ciclo continuo

STOCCAGGIO

Stabilizzazione e
microfiltrazione meccanica
Cisterne inox sotto battente
azoto

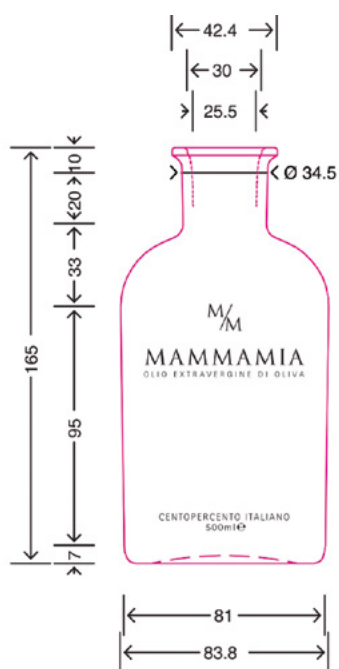


M/M

MAMMAMIA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CLASSICO

CENTOPERCENTO ITALIANO
FRUTTATO MEDIO



COLORI DISPONIBILI:

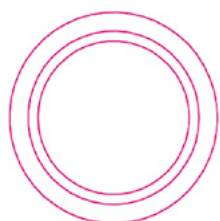


PROFILO ORGANOLETTICO

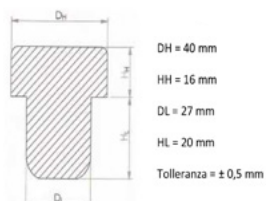
All'olfatto si apre morbido ed ampio, con ricchi sentori di carciofo e cicoria, cardo e lattuga. In bocca è elegante e avvolgente, con toni di menta, basilico e rosmarino cui si affiancano note speziate di pepe nero e cicoria. Amaro e piccante ben equilibrati ed armonici che chiudono in mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Antipasti di asparagi, carciofi, orzo e farro, insalate di mare, zuppe di verdure e legumi, funghi in insalata ed alla piastra, pesci alla griglia, formaggi freschi coniglio e pollame al forno. Biscotti e ciambelloni.



Vetro colorato
con polveri naturali



Versatore sintetico certificato ad uso
alimentare, tappo in legno di faggio

ALLEVAMENTO

Oliveti in Viterbo, provincia
Altitudine media 300m slm
Varietà cultivar:
Caninese, Frantoio, Leccino

PRODUZIONE

Raccolta meccanica
Trasformazione entro le 12
ore dalla raccolta
Estrazione a ciclo continuo

STOCCAGGIO

Stabilizzazione e
microfiltrazione meccanica
Cisterne inox sotto battente
azoto



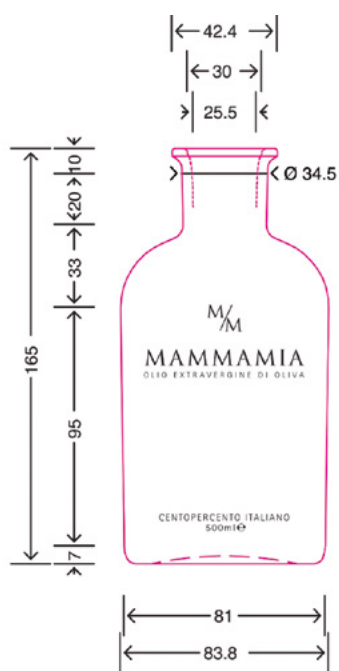
M/M

MAMMAMIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

GRAND CRU

CENTOPERCENTO ITALIANO
FRUTTATO INTENSO



COLORI DISPONIBILI:

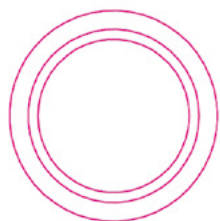


PROFILO ORGANOLETTICO

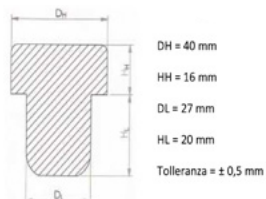
Di colore verde intenso con caldi riflessi oro, all'olfatto si esprime complesso ed avvolgente, ampio e deciso, con ricchi sentori di carciofo, cicoria e cardo di campo. In bocca è elegante ed armonico con spiccati toni balsamici di erbe officinali, menta e rosmarino in evidenza a cui si aggiungono note speziate di pepe nero che chiudono in mandorla dolce. Amaro e piccante ben espressi ed equilibrati.

ABBINAMENTI

Antipasti di mare, carpacci di pesce e marinate, zuppe di verdure e legumi, verdure gratinate, pesci alla griglia ed in umido, formaggi freschi, formaggi caprini, coniglio e pollame, carne rossa alla brace. Biscotti secchi tipo tozzetti.



Vetro colorato
con polveri naturali



Versatore sintetico certificato ad uso
alimentare, tappo in legno di faggio

ALLEVAMENTO

Oliveti in Viterbo, provincia
Altitudine media 300m slm
Varietà cultivar:
Caninese, Frantoio

PRODUZIONE

Raccolta meccanica
Trasformazione entro le 12
ore dalla raccolta
Estrazione a ciclo continuo

STOCCAGGIO


Stabilizzazione e
microfiltrazione meccanica
Cisterne inox sotto battente
azoto



RECAPITI

Segreteria 338 2450712
Direttore commerciale Jhonny Madge 3283398479

Sede legale: via A. De Gasperi n. 5
01100 Viterbo
tel 0761 436594
info@oliomammamia.com

Indirizzosocial.com 

Indirizzosocial.com 