

— MADE IN PUGLIA

VARVAGLIONE

DAL 1921

# Olio extravergine d'oliva

EVO



#### Cultivar

Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina



#### Origine

Puglia · Italia



#### Raccolta

Da ottobre a dicembre



#### Gusto

Fruttato al naso si completa al palato con equilibrate note amare e piccanti che donano a quest'olio armonia e intensità sensoriali uniche.



#### Abbinamento

Ideale per preparazioni con crostacei e molluschi, per zuppe e carni alla brace. Ottimo a crudo per rifinire con gusto e carattere.



#### Packaging

Serigrafia dorata che narra il viaggio delle olive, dall'albero alla bottiglia. Rigoroso il tappo antirabbocco per preservarne l'autenticità.



ESTRATTO A FREDDO