

NATIVES OLIVENÖL EXTRA NICHT GEFILTERT

Die Oliven werden in spezielle, gut belüftete Kisten gelegt, die am Ende des Tages in eine traditionelle Steinpresse gebracht und einer Kaltpressung unterzogen werden.

Zu dieser Art von Verarbeitung nutzt man zunächst traditionelle Mühlsteine, bevor die "Kaltpressung" mit traditionellen Pressen (torcoli a fistoli) bei kontrollierter Verarbeitungstemperatur - die stets zwischen 22 und 25 °C liegt - erfolgt.

Nach der Pressung wird das gewonnene Öl ins Unternehmen gebracht und für einen kurzen Zeitraum in speziellen Tanks ruhen gelassen.

Anschließend wird es in naturtrübem Zustand direkt abgefüllt, so dass es all seine Merkmale und Qualitäten behält.

