

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FILTRATO

Le olive dell'azienda agricola Cà Bottura destinate alla produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva filtrato vengono portate ad un piccolo frantoio che opera con un sistema di lavorazione moderno, nel quale avviene un tipo di spremitura sempre "a freddo", (temperatura fra i 22 - 25 °C) ma a ciclo continuo con centrifuga finale.

Da questo tipo di lavorazione si ottiene l'olio extra vergine grezzo, che sarà successivamente filtrato presso l'azienda Cà Bottura mediante il passaggio attraverso un grosso imbuto e dei batuffoli di cotone.

Il risultato è un olio extra vergine di oliva filtrato di buonissima qualità a marchio Cà Bottura.

