



# ANTICO FRANTOIO TRAPOLINI PERUGIA

## **"BIOLOGICO"**

### **Area di Produzione**

Italia

### **Cultivar**

Tipiche del centro Italia

### **Altitudine**

200/500 mt. Slm

### **Sistema di Raccolta**

Brucatura a mano

### **Periodo Raccolta**

Dal 15 Ottobre al 15 Novembre

### **Sistema di Estrazione**

A freddo < 28° con impianto a ciclo continuo  
Alfa Laval X4

### **Caratteristiche**

colore giallo oro con riflessi verde foglia,  
dall'aspetto lievemente velato e sapore  
delicatamente fruttato  
Ottimo in ogni preparazione della dieta  
mediterranea.

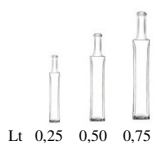
### **Profilo Chimico**

Acidità libera in acido oleico 0,2% – 0,3%

Numero di Perossidi mEqO<sub>2</sub>/kg 3,5 – 10

Non contiene allergeni

### **Confezioni**



Lt. 0,25 0,50 0,75



**AnticoFrantoioTrapolini sas**

Via Enrico dal Pozzo – 06126 - Perugia (Italy) – Tel. +39 (0)755724578 Fax +39 (0)755738000

Sito: [www.oliotrapolini.it](http://www.oliotrapolini.it) Email: [production@oliotrapolini.it](mailto:production@oliotrapolini.it)