



SCHEDA PRODOTTO · RACCOLTA 2026/27

L'Intenso

Nocellara del Belice · Olio extravergine di oliva italiano

INTENSITÀ



5 su 5

Un olio dal carattere deciso. Per quando vuoi che l'olio si faccia sentire.

La Nocellara del Belice è una delle cultivar italiane più apprezzate, conosciuta sia come oliva da tavola sia per il suo olio robusto.

Le olive sono raccolte a mano e lavorate a freddo, sotto i 27 °C. L'acidità libera è di appena lo 0,17%, ben al di sotto del limite di legge per un extravergine (0,8%). Amaro e piccante intensi: il segno di un olio fresco e di carattere.

GUSTO

Colore	Verde intenso con riflessi dorati
Profumo e sapore	Fruttato intenso, pomodoro verde, carciofo
Amaro	Deciso
Piccante	Persistente

DA PROVARE CON

Bruschette, zuppe di legumi, carni alla brace, formaggi stagionati, verdure amare.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e al riparo dalla luce.
Consumare entro 8 mesi dall'apertura.

SCHEDA TECNICA

Categoria	Olio extravergine di oliva
Cultivar	Nocellara del Belice 100%
Origine	Italia
Raccolta	Annata 2026/27, a mano
Estrazione	Meccanica a freddo, sotto i 27 °C
Filtrazione	Leggera
Acidità libera	≤ 0,17%
Formato	Lattina 5 L

