



SCHEDA PRODOTTO · RACCOLTA 2026/27

Il Delicato

Blend · Olio extravergine di oliva italiano

INTENSITÀ



2 su 5

L'olio di tutti i giorni. Morbido e armonioso, con un fruttato leggero e un piccante appena accennato in chiusura.

Il Delicato nasce dall'unione di tre cultivar italiane. La Biancolilla porta morbidezza e note erbacee, la Nocellara del Belice dà struttura, la Cerasuola aggiunge un tocco di carattere in chiusura.

Le olive vengono raccolte per brucatura ed estratte a freddo, sotto i 27 °C, per conservare profumi e freschezza. Un extravergine equilibrato, buono a crudo e in cottura.

GUSTO

Colore	Dal giallo dorato al verde chiaro
Profumo e sapore	Fruttato leggero, note erbacee delicate
Amaro	Lieve
Piccante	Leggero, in chiusura

DA PROVARE CON

Pesce crudo e al vapore, insalate, verdure lessate, sughi, cotture al forno, dolci da forno.

CONSERVAZIONE

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

SCHEDA TECNICA

Categoria	Olio extravergine di oliva
Cultivar	Biancolilla 50%, Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 20%
Origine	Italia
Raccolta	Annata 2026/27, brucatura
Estrazione	Meccanica a freddo, sotto i 27 °C
Filtrazione	Leggera
Acidità libera	≤ 0,4%
Formato	Lattina 5 L

