



**TULONE OLIO**

"dal 1915 Passione Olearia"

Depuis 1915, notre entreprise est implantée dans le splendide paysage de la campagne de Sciacca, où le microclimat particulier, la brise marine et le soleil méditerranéen favorisent la culture luxuriante de nos oliveraies.

Notre mission a toujours été exclusivement axée sur la production d'huile d'olive extra vierge de haute qualité, en accordant une attention particulière à la culture des oliviers, et en particulier à l'utilisation de systèmes écologiques sous la supervision attentive de producteurs professionnels et experts.

Tulone Olio S.a.s. - C.da Baiata ss115 - 92019 Sciacca (AG) - ITALIE

Tel.: +39 0925 85001 - [www.tuloneolio.it](http://www.tuloneolio.it) - [info@tuloneolio.it](mailto:info@tuloneolio.it)

## HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE I.G.P. SICILE



ZONE D'ORIGINE	Sciacca (Agrigento) - Italie
CULTIVAR	Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla
LA PÉRIODE DE COLLECTE	Du 20 octobre au 30 novembre
SYSTÈME DE COLLECTE	Cueillies à la main
MÉTHODE D'EXTRACTION	Cycle de froid continu
ESPACE DE RANGEMENT	Conteneurs en acier inoxydable à température contrôlée

### NOTES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Vert aux reflets dorés
PARFUM	Olive fraîchement pressée avec des notes d'herbe
SAVEUR	Fruité, légèrement amer et épicé avec un arrière-goût d'amande, de tomate mûre et d'artichaut.
DENSITÉ	Équilibré
UTILISATION	Cru sur salades, légumes bouillis, soupes de légumineuses, poissons et viandes. En cuisine, il rehausse la saveur des sauces tomates, des viandes grillées et du poisson.
FORMATS	Bouteille de 0,50 à 0,75 litre Bidon de 3 à 5 litres
INFORMATION NUTRITIONNEL Valeurs moyennes pour 100 ml de produit	Valeur énergétique: kcal 899 / kJ 3762 Graisse: 99,9 g Les acides gras saturés: 14,46 g Les glucides: 0 g Sucres: 0 g Protéines: 0 g Sel: 0 g