

OLIO EXTRA  
VERGINE  
D'OLIVA  
BIOLOGICO  
ORGANIC  
EXTRA  
VIRGIN  
OLIVE OIL



Raccolta e molitura: parte dei terreni Terra Fageto è riservata ad una piccola e accurata produzione di olio. Le olive vengono raccolte a mano sul finire di settembre. Subito dopo vengono molite con il metodo di estrazione a freddo. Quello che si ricava è un olio ricco in polifenoli e antiossidanti, che regala il piacere di un gusto sano e mediterraneo.



*Harvesting and pressing: part of the Terra Fageto land is set aside for a small and special oil production. The olives are picked by hand at the end of September and cold pressed immediately afterwards thereby obtaining an oil rich in polyphenols and antioxidants, which offers the pleasure of a healthy Mediterranean taste.*