

Antiche Terre

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO FRUTTATO INTENSO

INTENSE FRUITY ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



L'olio extravergine d'oliva Antiche Terre fruttato intenso è ottenuto da un'accurata selezione di **olive lucane di cultivar differenti**, raccolte secondo **l'antica tradizione** direttamente sulla pianta al giusto grado di maturazione e spremute entro poche ore dalla raccolta esclusivamente con procedimenti meccanici a freddo in **frantoio con macine in pietra**.

Gli **oliveti** sono coltivati in modo etico e sostenibile secondo un rigoroso disciplinare di produzione tale da salvaguardare il frutto, le piante e l'habitat. Il clima mediterraneo tipico della Collina Materana e il sapiente lavoro dei nostri blendmaster permette di ottenere un olio extravergine d'oliva sano, naturale e di altissima qualità che soddisfa anche i palati più esigenti.

L'olio extravergine d'oliva Antiche Terre fruttato intenso è adatto per chi ama il profumo e la fragranza dell'**olio appena franto dal sapore intenso con retrogusto piccante**.

L'olio extravergine di oliva Antiche Terre fruttato intenso fornito in lattina o in bottiglia dal vetro scuro in modo da proteggere il prodotto è **estratto a freddo** e mantiene tutte quelle particelle che ne esaltano le caratteristiche organolettiche e nutritive per una sana e leggera alimentazione quotidiana.

Indicato per pesce, carpaccio, insalate o verdure crude. Ottimo per condire bruschette dal gusto intenso. Le ottime caratteristiche e la fragranza del nostro olio extravergine vengono esaltati nell'uso a crudo per una corretta ed equilibrata alimentazione secondo il modello di dieta mediterranea.

Il nostro olio è possibile comprarlo direttamente in azienda o riceverlo a casa mediante corriere espresso in tutto il Mondo.

Offriamo anche supporto tecnico gratuito per utilizzare al meglio i nostri prodotti.

Cultivar: Coratina, Frantoio, Leccina, Maiatica dell'Alta Collina Materana

 **Antiche Terre extra virgin olive oil intense fruity** is obtained from a careful selection of **olives Lucan**, harvested according to the ancient tradition directly on the plant the right stage of ripeness, pressed within hours of harvest only with **cold mechanical processes in the mill with milstones**.

The olive trees are cultivated in an ethical and sustainable way according to a strict production disciplinary that protects the fruit, the plants and the habitat. The Mediterranean climate typical of the Matera Hills and the skilful work of our blendmaster makes it possible to obtain a healthy, natural and high quality extra virgin olive oil that satisfies even the most demanding palates.

Antiche Terre extra virgin olive oil intense fruity is suitable for those who love **the perfume and fragrance oil freshly pressed by intense taste with bitter and spicy notes**.

Antiche Terre extra virgin olive oil intense fruity supplied in cans or in bottles with dark glass is protect the product is **cold pressed** and thus keeps all those particles that enhance the organoleptic and nutritional characteristics for a light and healthy daily diet.

Suitable for fish, carpaccio, salads or raw vegetables. Great to season bread with an intense taste. The excellent characteristics and the fragrance of our extra virgin olive oil are exalted in raw use for a correct and balanced diet according to the Mediterranean diet model.

The Olive Oil you can buy directly in farm or receive it at home by express courier. The Olive Oil can be shipped all over the world.

We also offer free technical support to better use our products.

Cultivar: Coratina, Frantoio, Leccina, Maiatica dell'Alta Collina Materana



100% italiano
filiera corta
e trasparente



FATTORIA
DONNATINA

c.da Piscicolo
STIGLIANO, Italy

Office:
info@donnatina.it

Export Office:
export@donnatina.it

Export Office US:
export.us@donnatina.it

www.donnatina.it
fb.com/fattoriadonnatina



Antiche Terre

FORMATI DISPONIBILI - AVAILABLE FORMATS



LINEA "PRESTIGE"
FIORENTINA
(250, 500 ML)



LINEA "PRESTIGE"
FIORENTINA
(250, 500 ML)



LINEA "ELEGANCE"
DORICA
(250, 500, 750 ML)



LINEA "ARTISTIC"
ANFORA CORINTO
(500 ML)



LINEA "DECOR"
GOBBO
(8, 5 LITRI)



LINEA "CLASSIC"
QUADRA
(250, 500, 750 ML)



LINEA "CLASSIC"
LATTINA
(0.25, 0.50, 1, 3, 5 LITRI)



LINEA "HORECA"
LATTINA
(20, 25 LITRI)



100% italiano
filiera corta
e trasparente



FATTORIA
DONNATINA

c.da Piscicolo
STIGLIANO, Italy

Office:
info@donnatina.it

Export Office:
export@donnatina.it

Export Office US:
export.us@donnatina.it

www.donnatina.it
 fb.com/fattoriadonnatina

Colore: Giallo dorato con trasparenze verdognole **Color:** Golden yellow with greenish transparencies

Saggio gustativo: Intenso con retrogusto piccante / **Taste:** Intense with bitter and spicy notes

Cultivar: Coratina, Frantoio, Leccina, Maiatica Collina Materana

Scadenza: 18-24 mesi / **Best Before:** 18-24 months

