

CASALBRANDI



olio extra vergine di oliva

B I O L O G I C O

RACCOLTA 2016

Sulle colline di Donnini a 350 metri slm nei terreni di medio impasto calcareo-argilloso, le olive vengono raccolte a mano e frante in breve tempo per ottenere un'eccellente qualità. Le varietà autoctone sono frantoiane, moraiole e in piccole percentuali leccine e pendoline.

Ad aggiungersi al tradizionale e ottimo prodotto dell'annata 2016 Vi proponiamo inoltre un **CASALBRANDI SELEZIONE SUPERIORE ORO VERDE**. Trattasi di olio ottenuto dalle migliori olive raccolte e lavorate in giornata in precise percentuali del 70% frantoiane e 30% moraiole frante delicatamente a 3.500 giri/min e gramolate per soli 10 minuti nel rivoluzionario frantoio Oliomio dell'enologica Mori. Consigliato a crudo su piatti robusti della tradizione toscana come fagioli zolfini, cavolo nero e ribollita.



Doppia Casalbrandi
BIO 250ml



Casalbrandi BIO 250ml
con fagioli cannellini



Casalbrandi BIO 250ml
con fagiolo zolfino



Casalbrandi BIO 250ml
con cecino



Casalbrandi Selezione
Superiore 250ml



Casalbrandi BIO 750ml
con astuccio



Casalbrandi BIO 750ml
con zolfino e cecino



Casalbrandi BIO
3 Litri



Casalbrandi BIO
5 Litri



Azienda Agricola
CASALBRANDI

Loc. Donnini - Reggello (FI)

casalbrandi@gmail.com

www.casalbrandi.it - Tel 055 860172