

ECCO LA MIA STORIA...

Quando e' autunno, l'albero d'olivo fa mostra di tante belle olive. Le olive, quando da verdi diventano violacee, non ancora mature, sono pronte per la raccolta.

Il contadino le stacca dalla pianta con cura, scegliendo le più belle. Le porta in frantoio, dove vengono lavate e messe nella macina.



STAMPATO SU CARTA ECOLOGICA CERTIFICATA ECOLABEL

VERI & UNICOLAB - UNICOLAB.IT

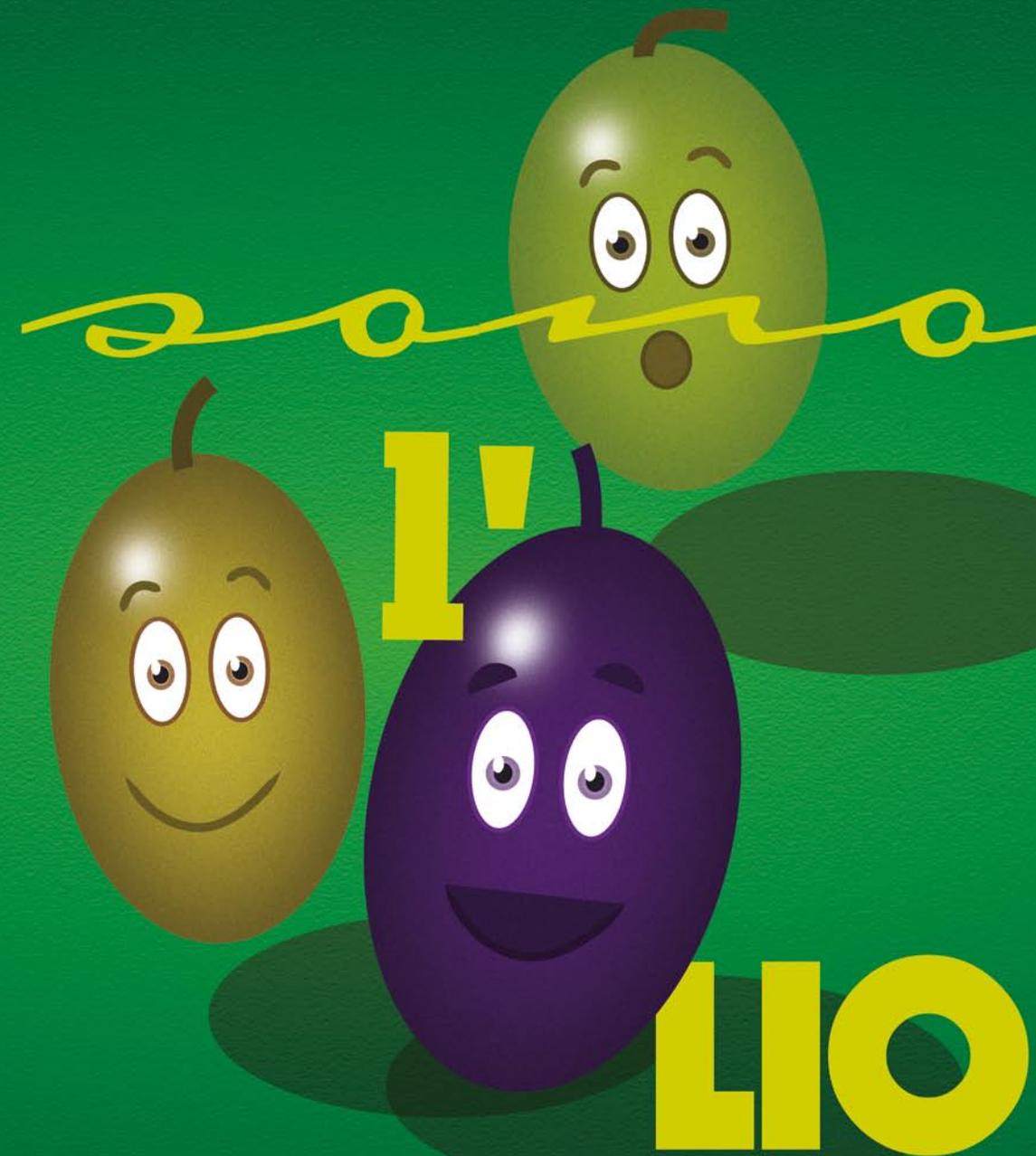
**L'OLIO DOP RIVIERA LIGURE
E' OLIO LIGURE CERTIFICATO E GARANTITO:
CERCA QUESTO MARCHIO**

OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE



CON IL PATROCINIO DELLA REGIONE LIGURIA

**CONSORZIO DI TUTELA OLIO DOP RIVIERA LIGURE
WWW.OLIORIVIERALIGURE.IT**



DOP RIVIERA LIGURE

Nella macina le olive vengono schiacciate e il loro succo, formato da acqua e olio, viene separato. Da una parte l'olio, dall'altra l'acqua. L'olio, ben protetto, viene messo in recipienti d'acciaio.

L'olio Dop Riviera Ligure è ottenuto solo da olive coltivate e spremute in Liguria. Piace a tanti perchè ha profumi buoni e gusto armonico, fine e delicato.

Quando sulla bottiglia c'è il marchio Olio DOP Riviera Ligure siamo sicuri: è della nostra terra, certificato controllato e garantito.

