



Pavia srl

Pavia srl

Frantoio



[Olio \(0\)](#)



[in bottiglia \(0\)](#)

Forte delle indicazioni cardine dei nostri avi e rispettosa delle evoluzioni tecnologiche, la nostra azienda Ã da sempre cultrice della lavorazione "a freddo", essenziale per conservare inalterate le qualit organolettiche dell'olio .

Tali concetti di lavorazione sono applicati alla coltivazione di Olivo "OGLIAROLA", regina del nostro areale, dando luogo ad un olio extravergine di alta qualit caratterizzato da un sapore dolce al palato e da un caldo colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli accompagnato da una delicata fragranza di fruttato, ed un'acidit bassissima.



olio extravergine di oliva

[Chiama per il Prezzo](#)

Olio prodotto da olive raccolte nella Nostra zona di produzione di Biccari seguendo un rigido disciplinare di produzione e lavorazione. [\[Dettagli...\]](#)