



MAMBRINI
VITICOLTORI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Tipologia:

Olio Extravergine di Oliva
Italiano 100 %

Cultivar:

Moraiolo – Leccino - Frantoio

Luogo di produzione:

Località Poggio Murella – Manciano – Grosseto

Altitudine:

400 m.s.l.m.

Cura dell'oliveto:

Metodo Biologico

Frantoiatura:

procedimento meccanico estratto a freddo

Caratteristiche:

olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici

Tipi di confezione : Lattina da 500 ml

Bottiglia da 500 ml

Bottiglia da 750 ml

Lattina da 1 lt

Lattina da 3 lt

Lattina da 5 lt

Az.Agr. MAMBRINI di Pagano Raffaella

Sede legale: Via del Ferro 2 – 58100 Grosseto

Tel. 349 5009702

P.IVA 01421930536

Cantina: Loc. Poggio Murella - 58014 Manciano (GR)

www.mambriniviticoltori.it

Cod.Fisc. PGNRFL72C58C520G

info@mambriniviticoltori.it

REA GR-122593