



**Azienda Agricola di
Nicola Perrini**

Cas. post. 78
74016 Massafra (TA)
Italy

Tel. 360 434379
nicola_perrini@libero.it

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

prodotto in Italia
a Massafra
(Taranto)

I
N
T
R
E
P
UGLIA

La raccolta delle olive parte da metà ottobre e finisce rigorosamente entro il 30 novembre, ciò consente di ottenere un olio dal sapore dolce e intensamente fruttato, nel caso del cultivar Frantoio, o più dolce con note di mandorla e carciofo, nel caso del cultivar "Leccino"; leggero e di eccellente qualità, con basse rese di olio, circa 10 litri ogni quintale di olive.

Frantoio

Ideale come condimento a crudo per esaltare zuppe tiepide, contorni di verdure, secondi a base di pesce, insalate e crudité. Le olive leccine, oltre ad essere ottime per la produzione di olio, sono eccellenti come olive da mensa, conservate in una delicata salamoia di acqua e sale. Le nostre olive sono cariche del sapore della nostra terra, baciata dal sole e accarezzata dal vento.

Leccino



 Masseria
Zaccagnini

PERRINI
100%
OLIO DI
PUGLIA