



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

La caratteristica organolettica principale dell'olio extra vergine di oliva Toscano, uno degli oli più pregiati e rinomati d'Italia, è il gusto forte ma equilibrato che coniuga l'amaro ed il piccante con profumi freschi ed intensi, che ben si accompagnano ai piatti di carne e verdure fresche, tipici della tradizione toscana.

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PODERE VECCIANO IGP
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONO-VARIETALE BIOLOGICO
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PLURI-VARIETALE BIOLOGICO
- OLIVE NERE IN SALAMOIA BIO

## PODERE VECCIANO

Via dei Serpenti 33  
00184 Rione Monti - Roma  
+39 06 48913812  
+39 347 3703102  
[www.poderevecciano.net](http://www.poderevecciano.net)