

CAPRILI®



## Olio EVO Italiano



Dalle nostre 1500 piante di diverse varietà: frantoio, moraiolo, leccino che danno vita al nostro olio extra vergine d'oliva. Un attento controllo, dalla raccolta del frutto fino alla spremitura e all'imbottigliamento, risulta elemento imprescindibile per produrre un Olio EVO ricco di proprietà nutraceutiche.

A svolgere un ruolo fondamentale, in termini di qualità, sono anche i brevissimi tempi d'attesa che intercorrono tra la raccolta e la spremitura.

Parametri analitici – Olio Raccolto 2023/2024	
Acidità	0,27 g/L
Polifenoli	390 mg/Kg