



. SAN PASQUALE .

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

SASSARI

LOGULENTU

OLIO DI OLIVE E DI LIMONI SAN PASQUALE

Logulentu è il nome di una valle situata fra Sassari e Sorso rinomata per la bontà della frutta ed in particolare dei suoi agrumeti. Otteniamo il Logulentu dalla molitura di Olive e Limoni freschi non trattati, è un connubio che esalta la fragranza e l'essenza dei due frutti, ed evoca i profumi ed i sapori autentici dell'isola. E' particolarmente indicato come condimento a crudo di piatti a base di pesce, carne e insalata di stagione.

ORIGINE

Italia

LUOGO DI PRODUZIONE

Provincia di Sassari - Nord Ovest Sardegna

CLIMA

MEDITERRANEO

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

Olio da Olive e da Limoni non trattati, ottenuto unicamente attraverso un procedimento meccanico di molitura a freddo, entro le 12 ore dalla raccolta.

INGREDIENTI

80% OLIVE - 20% LIMONI

FORMATI

Lattina 100 ml - 250 ml

