



**UNA  
MATERIA PRIMA  
SANA E  
RACCOLTA AL  
MOMENTO  
GIUSTO DONA UN  
BUON OLIO**

Scegliamo il momento in cui le olive sono nella condizione ideale di invaiatura per ottenere il risultato migliore dalla spremitura. I frutti sono stoccati in contenitori aerati per un periodo massimo di otto ore. La molitura avviene solo dopo l'eliminazione di foglie residue e un breve lavaggio con acqua corrente.

L'olio è ottenuto attraverso mezzi meccanici in condizioni termiche controllate di modo che non ne siano alterati gusto e proprietà organolettiche.

Le olive che compongono il blend SelvaGiurata® donano all'olio un sapore caratteristico, frutto delle diverse cultivar che compongono l'uliveto.

La qualità del nostro olio è caratterizzata da un basso grado di acidità e dalle proprietà chimico-fisiche, frutto dei processi produttivi eseguiti a regola d'arte.

L'olio Extra Vergine di Oliva SelvaGiurata® esalta il sapore dei cibi arricchendoli di profumi e pregi organolettici.

Per portare il nostro olio sulle vostre tavole abbiamo scelto il contenitore in acciaio inossidabile AISI 304.



**SelvaGiurata®**

Questi contenitori assicurano la protezione dell'olio nel tempo riducendo le alterazioni impedendone l'ossidazione, proteggendolo dalla luce e dagli urti.

Le bottiglie sono leggere, infrangibili, riutilizzabili nel tempo e riciclabili al 100%.





SelvaGiurata®

Contrada Sentina, 4 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) ITALY  
info@selvgiurata.com | +39 338 8741742

[www.selvgiurata.com](http://www.selvgiurata.com)

