

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio EVO Ballasanti – L'armonia dei profumi di Sicilia.

Ballasanti olio extravergine di oliva nasce dall'incontro armonioso di tre cultivar storiche – Biancolilla, Nocellara dell'Etna e Nocellara del Belice – che crescono tra pendii assolati, brezze marine e terre vulcaniche, regalando un blend elegante e profondo, capace di restituire al palato la complessità e la bellezza di una terra antica..

Al naso sprigiona un profumo fruttato e floreale, delicato ma persistente, che evoca mandorli in fiore, erbe spontanee e sentori di campo. Al palato si presenta fluido e vellutato, con una struttura equilibrata e una chiusura pulita, senza spigoli. Il colore giallo limpido risplende nel piatto come un riflesso di sole.

Versatile in cucina, esalta ogni piatto con discrezione e raffinatezza: si sposa con le verdure di stagione, sublima le carni bianche e i volatili, e accompagna con eleganza anche il pesce, sia cotto che crudo.

Ballasanti è un olio pensato per chi cerca la qualità autentica, per chi riconosce nei sapori l'anima dei luoghi e per chi crede che ogni goccia possa raccontare una storia.

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto Average nutrition facts for 100 ml of product

Valore Energetico / Energy Value	824 kcal - 3389 kJ
Grassi Totali / Fat	91,6 g
di cui Saturi / of which Saturated	14,0 g
Carboidrati totali / Total Carbohydrates	0 g
di cui Zuccheri / of which Sugars	0 g
Proteine / Protein	0 g
Sale / Salt	0 g



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO
N° D22H

TAPPO – PLASTICA - LDPE4 (TAPPO POLIETILENE)
BOTTIGLIA – GL71 - VETRO
RACCOLTA DIFFERENZIATA:
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.



TENUTE
BALLASANTI