

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Disponibile in bottiglia in vetro satinato da 500 ml e in lattina da 250 ml, nella sua confezione regalo.

L'olio extravergine Gioioso prende il nome dall'uliveto situato all'interno della nostra azienda a 350 mt di altezza, tra vigneti e noccioleti, tutti condotti in biologico e nel massimo rispetto per l'ambiente.

L'olio Gioioso è ottenuto tramite estrazione a freddo da olive di varietà diverse: Frantoio, Leccino e Pendolino, la raccolta viene fatta a mano a fine ottobre inizio novembre.

Ogni bottiglia è pensata per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche dell'olio, al riparo dalla luce, mantenendo intatti i sapori e gli aromi.



L'olio Gioioso ha un gusto delicato e raffinato, ideale per condire croccanti bruschette o per dare un tocco di classe a piatti di pasta, di carne o di pesce.

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici. L'olio extravergine di oliva Gioioso è ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive provenienti esclusivamente dalla nostra azienda.