



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

MONOCULTIVAR LECCINO

La stessa mano,
che dopo aver lavorato la terra
ed essersi sporcata dei colori
e profumi della natura,
pone orgogliosa la firma
sui suoi prodotti.

*Clemente
Pedercini*

prione
AZIENDA AGRICOLA PRIONE



Olio extravergine d'oliva di categoria superiore ottenuto da un'accurata selezione di sole olive della varietà Leccino provenienti dai propri poderi, raccolte a mano, e prontamente lavorate secondo un processo di molitura a freddo Presso il proprio frantoio. Un olio ricco di aromi fragranti e raffinati. Si consiglia l'abbinamento con piatti delicati, antipasti, pesce alla griglia, carni bianche e verdure.

Extra virgin olive oil of a superior category obtained from an accurate selection of olives solely of the Leccino variety coming from its farm, hand-picked, and promptly processed according to a cold pressing process at its oil mill. An oil rich with fragrant and refined aromas. Best paired with delicate dishes, hors d'oeuvres, grilled fish, white meats and vegetables.

Natives Olivenöl Extra der höchsten Güteklasse. Die sorgfältig ausgewählten Oliven stammen ausschließlich aus den eigenen Olivenhainen, werden von Hand geerntet und in der Ölpresse des Betriebs sofort der Kaltpressung unterzogen. Das Öl ist reichhaltig an wohlriechenden und raffinierten Aromen. Besonders empfehlenswert zu delikaten Gerichten, Vorspeisen, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und Gemüse.

prione
AZIENDA AGRICOLA PRIONE

AZIENDA AGRICOLA PRIONE località Prione di Sermerio - 25010 Tremosine sul Garda (BS)
www.aziendaagricolaprione.it info@aziendaagricolaprione.it T. +39 3391168644