



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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 provenienti dai propri poderi, raccolte a mano, e prontamente lavorate secondo un processo di molitura a freddo presso il proprio frantoio. Un olio dalla forte personalità, molto rappresentativo del territorio in cui è prodotto. Si consiglia l'abbinamento con pesce alla griglia e bollito, carni bianche e verdure a nota amara.

Extra virgin olive oil of a superior category obtained from an accurate selection of olives coming solely from its farm, hand-picked, and promptly processed according to a cold pressing process at its oil mill. An oil with a strong personality, very representative of the territory in which it is produced. This oil is best paired with grilled fish and boiled meats, white meats and bitter flavoured 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. Ein Olivenöl mit starker Persönlichkeit, das sein Anbaugebiet auf wunderbare Weise vertritt. Besonders empfehlenswert zu gegrilltem oder gekochtem Fisch, hellem Fleisch und leicht bitteren Gemüsesorten.

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