

Prodotto e confezionato da

Agrolio s.r.l.

S.P. 231 km. 55+120

70031 Andria - Bari - ITALY

Tel. Fax +39.0883.546074

www.agrolio.com

VE  250 ml e

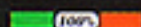
Conservare al riparo dalla luce
e da fonti di calore.

da consumarsi preferibilmente entro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



LA VECCHIA MACINA



*"Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici"*



L'olio extra vergine di oliva "La Vecchia Macina" è il frutto di una attenta selezione del prodotto. La nostra cultivar è la varietà Coratina (sin. Racioppa di Corato), una delle più apprezzate in Italia e all'estero, il cui frutto fornisce un olio extravergine di colore giallo verdognolo, dall'aroma fruttato intenso di oliva e dal sapore piccante lievemente amarognolo.

La nostra Azienda inoltre dedica

gran parte delle sue attenzioni a diversi fattori: cultivar, ambiente podo-climatico, tecniche di coltivazione, sistema e periodo di raccolta, tempi di lavorazione, tecnologie di trasformazione e conservazione del prodotto. Solo in questo modo siamo sicuri di garantire al nostro consumatore un olio naturale sano e genuino, degno di una buona alimentazione.

Prodotto Italiano



cod. a. num.: BA/121

Reg. CEE 2815/98

Produced and made by


Agrolio s.r.l.

S.P. 231 km. 55+120

70031 Andria - Bari - ITALY

Tel. Fax +39.0883.546074

www.agrolio.com

VE  250 ml e

Product to keep in a cool
and dry place away from heat.

best before end:

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



LA VECCHIA MACINA



*"Superior category olive oil obtained directly
from olives and solely by mechanical means"*



The Extra Virgin Olive Oil "La Vecchia Macina", was born by an accurate selection of product. Our cultivar is "Coratina", one of the most precious variety in Italy and in other foreign country.

Its fruit gives an extra virgin olive oil yellow-green coloured, intense and fruity of olive taste suitable and hot flavour. Our farm pay attention to different elements like: cultivar,

podo-climatic ambient, technical growing, system and harvest-time, working time, conservation and transformation product technology.

We guarantee in this way to our consumer a genuine natural and healthy oil.

Italian Product



cod. a. num.: BA/121

Reg. CEE 2815/98