



VILLA HUMBOURG

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Scheda organolettica

- **Colore:** giallo verde brillante
- **Profumo:** intenso, fruttato di oliva
- **Sapore:** gusto armonioso con sentori di carciofo e mandorla con note un pò più amare, tipiche dell'olio toscano

Scheda chimica

- **Acidità:** 0,15 % - una delle più basse dell'olio extravergine IGT Toscano
- **Polifenoli:** 372 mg/kg - densità molto alta di sostanze antiossidanti

Per un'analisi più dettagliata si rimanda al rapporto del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Firenze

