

Frantoio Oleario di Antonio Carmine Tufo

18 December 2012

Ha iniziato l'attività nel 1994.

Con una superficie coltivata a oliveto di 10 ettari ubicati nei comuni di Apice e San Giorgio del Sannio produce mediamente 50.000 kg di olive della varietà Ortice e ottiene 10.000 kg di olio extravergine di oliva con sistema di molitura tradizionale a freddo.

Telefono: 0824/922168

Fax: 0824/922168

Indirizzo: Contrada Santa Lucia, 216

Città : Apice - 82021

E-mail: frantoioantoniotufo@libero.it

Prodotto

Olio Extravergine di olive "Colline Beneventane":

L'olio extravergine 'Colline Beneventane' è caratterizzato dalla varietà autoctona Ortice, ha un sapore da medio ad intenso con nota erbacea e sentori di pomodoro, i toni sono da leggero a medi.

Il panel test è maggiore di 7.

È

Parametri Chimico-Fisici delle 'Colline Beneventane'

Acidità libera max