

CONVENZIONE CON:



VIRZÌ

una passione di famiglia

Società Agricola semplice Virzi
di Giuseppe e Maria Concetta

L'Azienda Agricola Virzi

nasce da una grande passione che si tramanda da padre in figlio da quattro generazioni. L'amore per la natura e il forte legame alla terra sono il segreto di una produzione rispettosa della tradizione e orientata alla creazione di un prodotto eccellente. L'Azienda Agricola Virzi si trova in contrada Bolo-Malamogliera a pochi chilometri da Bronte. La casa padronale dei primi del '900 è ubicata ad un'altitudine di circa 700 metri; si affaccia sulla vallata del fiume Simeto ed è dominata dall'Etna.

L'uliveto, sito in un luogo collinare e soleggiato, è costituito da ulivi secolari delle varietà nocellara etnea, biancolilla e ogliarola messinese, coltivati in agricoltura 100% biologica: nessun fitofarmaco o fertilizzante chimico. Le olive, raccolte a mano al giusto grado di maturazione e molite a freddo entro le 12 ore successive, rendono l'Olio di Casa Virzi un prodotto di eccellente qualità, con una bassa acidità.

L'Olio di Casa Virzi, extravergine di oliva biologico, è la base ideale della dieta mediterranea, particolarmente indicato per chi sceglie un'alimentazione sana e corretta. Ottimo a crudo per condire insalate, verdure e zuppe o per accompagnare piatti di pesce o di carne. Ideale su una fetta di buon pane per esaltarne il sapore.

Ha un colore verde intenso con riflessi giallo oro e si caratterizza per un gusto fruttato leggero, con lievi note di amaro e piccante. E' un olio equilibrato armonico e profumato, con piacevoli sentori di mela e banana.

FORMATI DISPONIBILI E LISTINO PREZZI:

Bottiglia da 500 ml (in confezione da 2 pezzi)	€. 20
Latta da 1 litro	€. 14
Latta da 3 litri	€. 45
Latta da 5 litri	€. 65

SPEDIZIONE GRATUITA PER ORDINI MINIMI DI 40 EURO

Per informazioni ed ordini contattare:
oliocasavirzi@gmail.com



**l'olio di
casa Virzi
Bio**

