



Sciroccu s.r.l. agricola  
via trapani, 14.  
95030 Ragalna (CT)  
P.IVA: 0557 2660 875 C.U: KRRH6B9  
info@travaglianti.com



## TRAVAGLIANTI

ORGANIC  
EXTRA  
VIRGIN  
OLIVE  
OIL

### Code:

TEVOB025 (25cl)

TEVOB075 (75cl)

TEVOB500 (5LT)

### Product Name:

Extra Virgin Olive Oil

### Olive Variety:

Nocellara dell'Etna

### Olive Grove Zone:

C.da Mancusa Sottana

S.M. Di Licodia. Catania (Sicily), Italy.

### Free acidity % of oleic acid:

0,16.

### Total polyphenols:

327 mg/Kg.

### Soil characteristics:

Volcanic.

### Exposure:

South west side of Etna at 650 a.m.s.l.

### Harvest:

November, scrupulously by handpicking.

### Milling:

Continuous two-phases cold extraction system, within the same day of collection.

### Appearance and flavor:

Sheer opalescent with intense green shades;  
Medium fruity nose, with a hint of fresh cut grass  
and artichoke 's notes;

Taste: bitter spicy, with tomato aftertaste.

### Food pairings:

it is appreciated raw and to season legumes and roasts.

### Capacity / packaging type:

Doser from cl. 25

Bottle of cl. 75

Tin of cl. 500



La raccolta prematura delle olive di Nocellara Etna, unita alle caratteristiche geografiche del territorio, conferiscono sapori e profumi che solo il nostro Volcano superiore ottenuto direttamente dalle nocellare. Prodotto estratto a freddo da olive coltivate e molite in Italia.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**  
VALORE ENERGETICO 3385 KJ  
per 100 ml di prodotto

Grassi	91,6 g
Carboidrati	13,4 g
Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
Contenute in un luogo asciutto ed al riparo dalla luce o da fonti di calore.	
Conservare solo in un luogo asciutto ed al riparo dalla luce o da fonti di calore.	

Travaglianti s.p.a. - Via Trapani, 14 - 95030 Ragalna (CT)  
P.IVA: 05572660875 - C.U: KRRH6B9  
www.travaglianti.it



TRAVAGLIANTI.COM