

L'olio extravergine d'oliva della Cantina Sociale di Barletta si distingue dal resto della produzione olearia, non semplicemente per il suo sapore deciso. Il segreto è la prima spremitura a freddo tramite presse tradizionali (mantenute per la esplicita volontà dei soci), le quali garantiscono elevati standard qualitativi grazie ad un processo di produzione lento e delicato. Seppur le presse tradizionali impongono costi di funzionamento elevati rispetto ai diffusi sistemi di estrazione dell'olio utilizzati dall'industria olearia odierna, permettono di ottenere un prodotto finale dove sapori e profumi raggiungono livelli ineguagliabili di soddisfazione.

Formato disponibile: 5 lt, 3 lt | 750 ml, 500 ml, 250 ml

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio

The Extra Virgin Olive Oil of the Cantina Sociale di Barletta differs from the rest of oil production not only for its strong flavor. The secret is the first cold pressing through traditional presses (voluntarily kept by the members of the Cantina Sociale) that assure high quality standards, thanks to a slow and delicate production process. Although traditional presses have higher operating costs than the most widespread systems for oil extraction used in today's oil industry, they allow to obtain a final product, whose flavors and scents reach unparalleled levels of satisfaction.

Available size: 5 lt, 3 lt | 750 ml, 500 ml, 250 ml

