

PRODUZIONE 2012 - PREMI E RICONOSCIMENTI

Vincitore settimanale del concorso OLIO D' ORO TOSCANO in collaborazione con TVL e la trasmissione "Ora Verde" MONOCULTIVAR FRANTOIO

Vincitore settimanale del concorso OLIO D' ORO TOSCANO in collaborazione con TVL e la trasmissione "Ora Verde" MONOCULTIVAR MORAIOLO

Guida MERUM "Italiens beste Olivenole" tre cuori al MONUCULTIVAR CORREGGIOLO e due cuori al MONOCULTIVAR FRANTOIO

Extra Vergine Correggiolo Bio



Mittleres Gelbgrün; ausgeprägter, feiner Duft nach frischen Mandeln, Herbgrasigem und Kaffee; ausgeprägte artischockenartige Bitterkeit, spät einsetzende, feine, wärmende Schärfe, lang.

Los: 2012C; Haltbarkeit: 30.05.2014; für dieses Öl verwendete Sorten: Correggiolo 100%; gepresst bei: Torre Bianca, 50026 San Casciano Val di Pesa (FI); produzierte Liter: 265; € 14,00 Euro für 0,5 Liter.

Extra Vergine Frantoio Bio



Mittleres Gelbgrün; leicht süßlicher Duft, frische Mandeln, dezent Kaffee; leicht adstringierende, mittelintensive Bitterkeit, artischockenartig, späte, feine Schärfe.

Los: 2012F; Haltbarkeit: 30.05.2014; für dieses Öl verwendete Sorten: Frantoio 100%; gepresst bei: Torre Bianca, 50026 San Casciano Val di Pesa (FI); produzierte Liter: 282; € 14,00 Euro für 0,5 Liter.

GRAN MENZIONE al Premio "Il Magnifico"



Menzione d' onore e Premio come Miglior Confezione al Concorso Montiferru

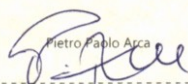


MONTIFERRÙ
DU EMILATREDICI

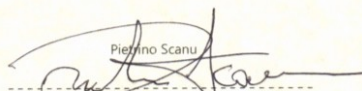
Menzione d'Onore Miglior Confezione

Torre Bianca Correggiolo

Azienda Agricola Torre Bianca - San Casciano Val di Pesa (FI)


Pietro Paolo Arca

IL PRESIDENTE DELLA GIURIA NAZIONALE


Pierino Scanu

IL PRESIDENTE DEL COMITATO MONTIFERRU

20[^] EDIZIONE

Seneghe-Oristano · 13 Aprile 2013



Camera di Commercio
Oristano



PROVINCIA DI ORISTANO

COMUNE DI SENEGHE



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Agris

Agenzia regionale
per la ricerca in agricoltura



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DELL'OLIO



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



So Succeddure - Museo della Tecnologia Contadina - Centro di Cultura Popolare O.N.L.A. Santo Lussurgiu

BLEND selezionato fra i migliori 200 oli di oliva dalla rivista Der Feinschmecker



FEINSCHMECKER
olio
award
2013

2013

The magazine DER FEINSCHMECKER and „Mastri Oleari“
have honored the excellent olive oil

**TORRE BIANCA BLEND OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO**

produced by

**TORRE BIANCA,
SAN CASCIANO VAL DI PESA, ITALY**

THIS OIL WAS SELECTED AS ONE OF **THE BEST 200 OLIVE OILS.**
A description is presented on the FEINSCHMECKER website www.Olivenoeltest.de

Madeleine Jakits

Madeleine Jakits, Editor-in-chief DER FEINSCHMECKER, Hamburg

**DER
FEINSCHMECKER**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

DER FEINSCHMECKER is Germany's leading gourmet magazine