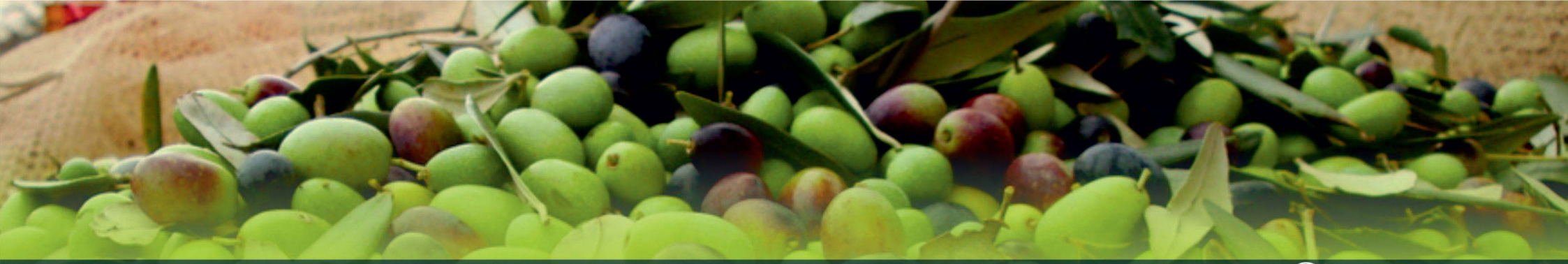

OLIVE VERDI IN SALAMOIA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

AZIENDA OLIVICOLA
BADEVISCO

L'**Azienda Biologica Badevisco** si estende su una superficie di venti ettari, collocata sulle pendici del vulcano di Roccamonfina, immersa nel verde delle colline Aurunche a circa 400 metri s.l.m..

Nell'Azienda insistono circa 7000 piante di olivo, l'olio che se ne ricava sgorga come nettare dorato dopo essere stato scrupolosamente trattato in tutte le fasi di lavorazione, non industriale, rappresentando un vero e proprio prodotto naturale, elemento principe della vera cucina mediterranea, è un prodotto unico per la sua fragranza e per il suo aroma.

La tipicità di questo olio è legata indissolubilmente alla sua zona geografica, e per garantirne le qualità e certificarne la provenienza l'**Azienda Biologica Badevisco** si è sottoposta ai severi e rigidi controlli previsti dai dettami dell'Agricoltura Biologica ottenendo un prodotto pregiato, unico nel suo genere.

Inoltre l'azienda è anche Fattoria Didattica, proponendo una serie di percorsi rivolti ad alunni di tutte le classi, per conoscere ed educare alla salute attraverso una corretta alimentazione.

www.badevisco.it

visita il nostro sito per conoscerci meglio

Ponte di SESSA AURUNCA (CE)

Tel. & Fax +39 **0823 938761** Cell. +39 **333 3503165**

fcassetta@virgilio.it info@badevisco.it

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Caserta

Le imprese che hanno fatto la storia della nostra terra.

AZIENDA OLIVICOLA

BADEVISCO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

il vero gusto della natura

100 % Italiano

Regione Campania FATTORIE DIDATTICHE

AGRICOLTURA BIOLOGICA

parco regionale roccamonfina foce garigliano

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Caserta

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Categoria merceologica
Olio extra vergine di oliva ottenuto con olive provenienti da agricoltura biologica. Fruttato medio
Varietà
Blend di Itrana e leccio
Panel Test
Alla vista colore giallo dorato intenso e delicati riflessi verdi. All'olfatto si apre ampio e complesso caratterizzato da intense note di erba fresca falciata e sentori eleganti di officinali dove spiccano la menta e il rosmarino. Al gusto è deciso ed elegante, dotato di armonici toni di carciofo, cardo selvatico e note di frutta secca in chiusura. Amaro e piccante decisi e molto equilibrati.
Abbinamenti
Ottimo su marinate di tonno, verdure al vapore, zuppe di legumi, primi piatti bianchi con molluschi, pesci arrosto, carni di maiale ai ferri e formaggi di media stagionatura

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Categoria merceologica
Olio extra vergine di oliva, Fruttato medio
Varietà
Blend di Frantoio Sessana Itrana e Leccio
Panel Test
Alla vista verde oro, all'olfatto fruttato verde oliva con sentori di frutta secca, olio armonico con il suo gusto di amaro e piccante
Abbinamenti
Ottimo per i cibi cotti, carni, selvaggina e sughi

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VARIETÀ ITRANA

Categoria merceologica
Olio extra vergine di oliva fruttato medio
Varietà Itrana
Panel Test
Alla vista si presenta limpido con intenso colore giallo verde. All'olfatto esprime profumi freschi e di buona intensità, con ricordi di oliva, mela ed erbe officinali. Al gusto ritorna l'oliva fresca, che dà impronta al sapore legato a una conduzione prevalentemente dolce, ravvivata nello sviluppo, da leggere percezioni di amaro piccante.
Abbinamenti
Ottimo su marinate di tonno, verdure al vapore, zuppe di legumi, primi piatti bianchi con molluschi, pesci arrosto, carni di maiale ai ferri e formaggi di media stagionatura.

Categoria merceologica
Olio extra vergine di oliva varietà Sessana, Fruttato leggero
Varietà
Sessana
Panl Test
Fruttato di oliva verde, delicata intensità erbacea all'olfatto molto armonico e complesso, con sentori di mandorla e carciofo.
Al gusto si presenta dolce e leggermente piccante.
Abbinamenti
Ottimo su antipasti di pesce, crostacei cotti al vapore, zuppe di legumi, primi piatti con verdure.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VARIETÀ SESSANA