

OLIO



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

La Querciolana

• OLIO EXTRAVERGINE •
DI OLIVA

Si ottiene dalle olive Frantoio, Moraiolo, Leccino, raccolte a mano con spremitura a freddo, non filtrato.

It is obtained from olive Frantoio, Moraiolo, Leccino, harvested by hand with cold pressed, unfiltered.

Es ab Olivensorten Frantoio, Moraiolo und Leccino, von Hand mit kaltgepresstem geerntet wird erhalten, ungefiltert.



AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA

La Querciolana

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquerciolana.it - info@laquerciolana.it