



> L'olio "4 ORE" riceve la medaglia d'oro in Israele



E' con profondo orgoglio che la Monte Schiavo – Tenute Perialisi Srl Soc. Agr. annuncia la medaglia d'oro assegnata all'olio extravergine di oliva "4 ORE Frantoio – Leccino" al "Concorso Internazionale di Olio d'Oliva nel Mediterraneo Terra Olivo Jerusalem – Israel".

L'olio "4 Ore Frantoio – Leccino" è ottenuto da olive raccolte secondo i tempi tradizionali, di colore giallo verdino. Caratterizzato da note di frutta, mandorla acerba e cenni floreali, quest'olio combina un timbro dolce ad un discreto contributo di piccante, che si abbinano perfettamente a tutti i piatti della cucina mediterranea.

Il successo dell'olio "4 Ore" premia il costante ed attento lavoro del frantoio Monte Schiavo nel raccogliere e lavorare le olive, dando vita ad un olio che ha saputo conquistare anche palati "esotici".

Continua dunque il successo della Monte Schiavo, i cui riconoscimenti confermano il costante impegno dell'azienda nella produzione d'eccellenza.

da **Monteschiavo Spa**



Questo è un comunicato stampa inviato il 04/08/2012 pubblicato sul giornale del [06/08/2012](#) - [141 letture](#) - 1 commenti

In questo articolo si parla di [attualità](#), [monteschiavo](#).

L'indirizzo breve di questo articolo è <http://vivere.biz/Cvz>



Rilasciato con licenza [Creative Commons](#).

Maggiori info:
vivere.biz/gkW



Commenti