



TASTE
the
SMELL



PANNARALE
azienda agricola



Slow Food®



WE MAKE OUR STUFF AT

Casino
Mezzanola

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ZONA DI PRODUZIONE:	Torremaggiore (Fg) Puglia
CULTIVAR:	100% Peranzana
TEMPO DI RACCOLTA:	prima metà di novembre
ASPETTO:	limpido da filtraggio
CARATTERISTICHE:	È un fruttato medio. Esprime profumi di erba falciata, pomodoro da insalata, mandorla fresca. In bocca rimane il pomodoro da insalata e il verde vegetale con prevalenza di un piccante alto, pulito, lungo e persistente. Bella coerenza tra naso e palato, buon corpo e gradevole piacevolezza.
ABBINAMENTI:	Pesce al vapore o al forno, zuppe di verdure, insalate, bruschette.

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

PRODUCTION AREA:	Torremaggiore (Fg) Puglia
CULTIVAR:	100% Peranzana
HARVEST TIME:	first half of November
APPEARANCE:	clear and filtered
CHARACTERISTICS:	It is a medium fruity. It expresses aromas of cut grass, salad tomato, fresh almond. In the mouth remains the salad tomato and the vegetable green with a prevalence of a high, clean, long and persistent spicy. Beautiful consistency between nose and palate, good body and pleasant pleasantness.
USE:	Steamed or baked fish, vegetable soups, salads, bruschetta.



WE MAKE OUR STUFF AT

Casino Mezzanola

IGP Olio di Puglia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – IGP Olio di Puglia

ZONA DI PRODUZIONE:	Torremaggiore (Fg) Puglia
CULTIVAR:	100% Peranzana
TEMPO DI RACCOLTA:	seconda metà di ottobre
ASPETTO:	limpido da filtraggio
CARATTERISTICHE:	È un fruttato medio che tende all'intenso. A naso è deciso e complesso. In bocca è pieno ed avvolgente con toni di erba verde, erbe aromatiche e pomodoro acerbo. Amaro e piccante equilibrati e di buona intensità.
ABBINAMENTI:	Carpaccio di carne, carni grigliate, tonno alla griglia, insalate di carciofi

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL – IGP Olio di Puglia

PRODUCTION AREA:	<i>Torremaggiore (Fg) Puglia</i>
CULTIVAR:	<i>100% Peranzana</i>
HARVEST TIME:	<i>second half of October</i>
APPEARANCE:	<i>clear and filtered</i>
CHARACTERISTICS:	<i>It is a medium fruity that tends towards intense. The nose is decisive and complex. In the mouth it is full and enveloping with tones of green grass, aromatic herbs and unripe tomatoes. Bitter and spicy balanced and of good intensity.</i>
USE:	<i>Meat carpaccio, grilled meats, grilled tuna, artichoke salads.</i>



WE LOVE
OUR OLIVES SINCE
1885

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ZONA DI PRODUZIONE:	Torremaggiore (Fg) Puglia
CULTIVAR:	70% Peranzana, 30% Rotondella
TEMPO DI RACCOLTA:	seconda metà di novembre
ASPETTO:	limpido da filtraggio
CARATTERISTICHE:	È un fruttato medio che tende al leggero. Al naso si percepiscono sensazioni vegetali di pomodoro maturo, carciofo e buccia di melanzana. Ritorni amaricanti di carciofo, entra leggero in bocca per poi sprigionare la sua caratteristica piccantezza sul finale.
ABBINAMENTI:	È un olio duttile ed equilibrato che si adatta ad ogni piatto, perfetto anche in pasticceria.

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

PRODUCTION AREA:	<i>Torremaggiore (Fg) Puglia</i>
CULTIVAR:	<i>70% Peranzana, 30% Rotondella</i>
HARVEST TIME:	<i>second half of November</i>
APPEARANCE:	<i>clear and filtered</i>
CHARACTERISTICS:	<i>It is a medium fruity that tends to be light. The nose perceives vegetal sensations of ripe tomato, artichoke and eggplant peel. Bitterness returns of artichoke, enters lightly in the mouth and then releases its characteristic spiciness on the finish.</i>
USE:	<i>It is a ductile and balanced oil that adapts to any dish, also perfect in pastry.</i>

AZIENDA AGRICOLA PANNARALE

Via Aldo Moro 142,
71017 Torremaggiore (FG)
Italy

T. 0039.0882.381468 

C: 3381550013 

E-mail info@agricolapannarale.it

agricolapannarale.it

