



BALLABIO[®]
VITICOLTORI IN CASTEGGIO DAL 1905

SAN BIAGIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cultivar:

Leccino, Frantoio e Bianchera

Raccolta:

Raccolta a mano dalla pianta

Molitura ed estrazione:

Ciclo continuo a freddo. Le olive sono frante entro le 24 ore dalla raccolta.

Sapore:

Fruttato vivace, dolce, giustamente piccante.

Un aiuto concreto, dove serve davvero

Acquistando quest'olio, anche tu, insieme a noi, hai contribuito a promuovere benessere e salute a favore di persone in condizione di disagio psichico ospiti della Cascina Clarabella di Iseo. Qui sono state frante le olive Ballabio e con questo progetto di solidarietà, aiutiamo queste persone a reinserirsi nel mondo del lavoro.