



CASA
ALFONSO
PRIORELLI
1890

OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR

dolce agogia

CASA
ALFONSO
PRIORELLI
1890

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR

dolce agogia

Olio d'oliva di categoria superiore non filtrato
ottenuto direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici.

L'olio Casa Alfonso Priorelli Dolce Agogia
viene ricavato in prevalenza da olive
di varietà Dolce Agogia, un'antica
"cultivar" Umbra. Il risultato è un olio
dalle elevate qualità, con un profumo
fruttato di oliva fresca e un gusto
armonico ed equilibrato.

Prodotto e confezionato da:
Frantoio Priorelli S.r.l. - Società Agricola
Loc. Castagna Alta Valfabbrica (PG)
Modalità di Conservazione: conservare
al riparo dalla luce e da fonti di calore.

NON DISPERDERE
NELL'AMBIENTE **250ml e**

Da consumarsi preferibilmente entro il:

www.alfonsopriorelli.it