



# OTTELLA

## ÖL

Die gegen Ende Oktober - Mitte November ausnahmslos von Hand geerntete Oliven werden vor dem Malen von den Blättern befreit und gewaschen. Unser natives Olivenöl ist von außerordentlicher Finesse und mäßigem Säuregehalt.

Der Duft der feinen Fragranzen nach grünem Wiesengras und aromatischen Kräutern.

Schöne chlorophyllgrüne Farbe.

Der Geschmack offenbart sich mit einem Hauch von reifen Tomaten leicht pikant und erinnert an den Löwenzahn.



**OTTELLA di Francesco e Michele Montresor**

Loc. Boschetti

37019 San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda (VR)) - Italia

Tel. +39 045/7551950

[www.ottella.it](http://www.ottella.it) - [info@ottella.it](mailto:info@ottella.it)