



TenutaBio

Colture
arboree
specializzate

Olio extravergine di oliva della varietà moresca,
limoni femminello siracusano e arance navel.



PERCHÈ
SCEGLIERE IL
BIOLOGICO?

*Per la qualità delle
produzioni;*

*Per il beneficio
ambientale che la
produzione
comporta;*

*Per l'acquisto
diretto di prodotti
di qualità a fronte
di un risparmio
economico
immediato per il
consumatore;*

*Perché la raccolta
dei prodotti
avviene solo al
momento effettivo
della
maturazione,
senza forzarne la
crescita;*

*Perché è stato
scientificamente
accertato che i
prodotti biologici
possiedono dei
valori nutrizionali
superiori rispetto
a quelli delle
colture
convenzionali,
con un maggiore
contenuto in
succo, vitamine e
zuccheri.*



Azienda Agricola
TenutaBio
di *Molè Giovanni*

Via Magenta, 77 - 96019 Rosolini (SR) - Italia
Tel./Fax 0931.856325 - cell. 333 1152128
www.tenutabio.it - info@tenutabio.it

www.tenutabio.it



TenutaBio
Azienda Agricola

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

 **TenutaBio**

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio equilibrato nelle sensazioni olfatto-gustative

- colore: giallo verde
- Fruttato: di intensità leggero-media lievemente erbaceo
- Gusto: prevalentemente dolce con lievi sentori erbacei, denota un sostanziale equilibrio tra amaro e piccante posizionati su livelli lievi. Buona la persistenza abbastanza gradevole in bocca.



L'azienda agricola TenutaBio di Giovanni Molè, nasce, nel segno del rinnovamento, come prosecuzione del lavoro intrapreso già molti anni fa dal padre, dallo zio e prima ancora dal nonno, quando l'impresa a carattere familiare si dedicava principalmente alla produzione di ortaggi a pieno campo; per passare, gradualmente, non meno di 25 anni fa, a colture arboree specializzate (olive e agrumi).

Oggi, i terreni di pertinenza dell'azienda ricadono tra l'area geografica del Val di Noto, dichiarata dall'Unesco patrimonio dell'Umanità, e le colline sud orientali dei Monti Iblei. TenutaBio produce olio extravergine di oliva della varietà moresca, limoni femminello siracusano e arance navel.

L'azienda, avendo sposato i temi dell'ambiente, adotta esclusivamente metodi di produzione da agricoltura biologica, secondo Regolamento CEE 2092/91, a garanzia di qualità e genuinità senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi né di Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Il titolare, è pienamente convinto che coltivare buoni prodotti biologici voglia dire soprattutto rispetto dell'ambiente che ci circonda (aria, acqua, terra), di noi stessi e della nostra salute.

Uno degli obiettivi principali di TenutaBio è quello di sviluppare sempre di più la cosiddetta "Filiera corta", instaurando un rapporto diretto di fiducia produttore/consumatore.

Tutta la produzione aziendale è garantita dall'Istituto di Certificazione Etica e Ambientale (ICEA); istituto accreditato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che svolge attività di controllo sui prodotti dell'agroalimentare biologico.



ABBINAMENTI:

Un olio molto armonico che si presta bene a numerosi abbinamenti in gastronomia, a partire dai primi piatti, al pesce arrostito, verdure lessate, carni e bruschetta. Buona combinazione con formaggi grassi che ne migliora la palatabilità.

