



VICARUM

dal 1927



FORMATO

0,25L - 0,50L - 0,75L - 3,00L - 5,00L

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva 100% Italiano

PRODUTTORE

Frantoio Vicarum

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Biccari (FG) Monti Dauni

ALTITUDINE OLIVETI

450/500 mt s.l.m.

VARIETÀ

100% Peranzana denocciolata

SISTEMA DI RACCOLTA

a mano con rastrelli e reti

PERIODO DI RACCOLTA

ottobre/novembre

SISTEMA DI FRANGITURA

denocciolato

SISTEMA DI ESTRAZIONE

continuo a 2 fasi totalmente inox

COLORE

verde con sfumature gialle

SAPORE

Netto di oliva e con un retrogusto amarognolo e leggermente piccante.



5 L



3 L



750 ml



500 ml



250 ml

**Prodotto e imbottigliato
all'origine dal Frantoio Vicarum
di Lucera Marcello**

Via F.P. Garofalo, 129
71032 BICCARI (FG) - ITALY
TEL/FAX: 0881 59 31 60
info@oliovicarum.com
www.oliovicarum.com