



# 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**

20% Ogliarola 60% Peranzana 20% Coratina

## **SISTEMA DI RACCOLTA**

a mano con rastrelli e reti

## **PERIODO DI RACCOLTA**

ottobre/novembre

## **SISTEMA DI FRANGITURA**

denocciolato

## **SISTEMA DI ESTRAZIONE**

continuo a 3 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](mailto:info@oliovicarum.com)  
[www.oliovicarum.com](http://www.oliovicarum.com)