



Archibusacci
Fondazione del 1888



IL
FIORFIORE

Ottenuto con lavorazione
a freddo dal naturale
AFFIORAMENTO
dell'olio presente nella pasta delle
olive dopo la frangitura del frutto

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

750 ml e

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

IL
FIORFIORE

ITALIANO



**Olio estratto in Italia
da olive coltivate in Italia**

Olio d'oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
frante e successivamente, con un
procedimento manuale, già usato ai
tempi degli antichi Greci e Romani,
viene separato dall'acqua di
vegetazione per affioramento.
L'olio così ottenuto non ha subito
né pressature, né centrifugazione,
né successivo filtraggio. Pertanto
può formarsi un leggero sedimento
sul fondo della bottiglia.

PRODUZIONE LIMITATA

**Prodotto e Confezionato
nel proprio**

Frantoi
Archibusacci dal 1888 srl
Via di Corneto snc - Canino - (VT)
Cod. Alfanumerico IT013VT
Numerico Verde 800-010719

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE
si consiglia di tenere la confezione a
temperatura ambiente al riparo dalla luce



Da consumarsi preferibilmente entro
Contenuto 0,750 ml e