

i gialli sono tanti ma uno solo è vivo



L'olio delle olive di cultivar taggiasca ha caratteristiche uniche. Altissima digeribilità, tanto che può esser usato perfino per i dolci. Oltre a tutte le altre benefiche proprietà tipiche degli olii d'oliva possiede, quando è fresco, nei primi due/tre mesi dalla frangitura, quello che in dialetto chiamiamo "u pessigu" il leggero senso di pizzicore all'assaggio.

GIALLO VIVO

Olio d'oliva
extravergine



GIALLO VIVO

Olio d'oliva
extravergine



www.giallovivo.it
olio extravergine d'oliva taggiasca
info@giallovivo.it - +39 347 2424940

Gli olivi di **giallovivo** sono coltivati senza forzature nell'immediato entroterra di Sanremo, in una zona chiamata collabella, a quota 350 mt. sul livello del mare. **Giallovivo** si trova alla fine della strada di San Giovanni, la stessa di cui parla Italo Calvino nei suoi libri noti in tutto il mondo. Da quei terreni esposti al sole del sud e affacciati sul mar ligure, tanto da vedere spesso la corsica all'orizzonte, proviene il suo olio extravergine di olive taggiasche.

Olio extravergine d'oliva taggiasca

Olio extravergine d'oliva cultivar taggiasca prodotto da **giallovivo** di Claudio Tabasso.

Gli olivi di **giallovivo** crescono e prosperano in maniera semplicemente naturale.

Per scelta non si fa uso di prodotti chimici.

Dalle olive raccolte l'olio viene estratto con spremitura a freddo (temperatura < 27°)

le drupe vengono pigiate con macina in pietra.

Generalmente questo avviene in novembre.

L'intento è di offrire all'acquirente un olio sano

dal **sapore gustoso** e dalla **alta digeribilità** **caratteristiche tipiche della cultivar taggiasca.**

