

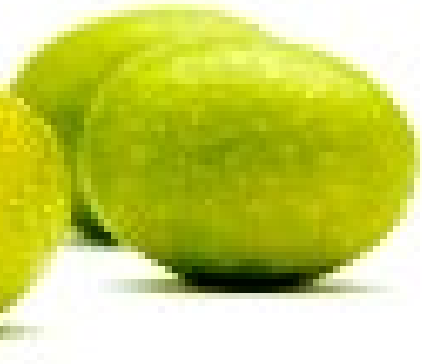
AZIENDA AGRICOLA  
LA RANOCCHIAIA

carta degli olii



l'olio	pag. 7
monovarietale:	
leccino	pag. 8
pendolino	pag. 9
moraiole	pag. 10
frantoio	pag. 11
correggiolo	pag. 12
leccio del corno	pag. 13
rossellino	pag. 14
olio extravergine di oliva	pag. 15





## l'olio

La ricerca ci ha portato a produrre olio extravergine di oliva di alta qualità, La nostra selezione di oli è basata sulla monocoltura e la immediata frangitura presso il nostro frantoio aziendale che non supera mai le 4 ore tra raccolto e frangitura .La lavorazione avviene sottovuoto in gramole orizzontali e verticali, l'olio viene filtrato immediatamente, contiene un alto numero di polifenoli. La conservazione avviene in cisterne di acciaio inox con argon così otteniamo il miglior risultato nel tempo.



olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
LECCINO

Varietà con maturazione precoce, la raccolta è generalmente compresa tra la fine di ottobre e i primi 15 giorni di novembre. Fruttato leggero con sentori erbacei e mandorlati, equilibrato con leggera prevalenza di piccante, retrogusto di mandorla e carciofo.

Si consiglia l'uso con pomodori freschi e insalate, su carpacci di pesce, pesce in forno o su griglia.

Confezioni in vendita: 250 ml - 500 ml



olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
PENDOLINO

L'olio di questa cultivar si presenta con un colore verde intenso con sensazione olfattiva di erba fresca ed in bocca ricorda la mandorla fresca con un retrogusto piccante.

Olio con alto contenuto di polifenoli e tocoferoli.

In cucina se ne consiglia l'uso a crudo su carpacci di pesce o carni, su minestre di verdura o legumi

Confezioni in vendita:  
250 ml - 500 ml



olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
MORAIOLO

L'olio di questa cultivar si presenta di colore verde con riflessi dorati. Sensazione olfattiva di oliva con aroma di mandorla fresca ed in bocca con un gusto amaro lieve e piccante medio.

In cucina se ne consiglia l'uso su pesce ai ferri o lessato, bolliti di carne e con verdure lesse o saltate.

Confezioni in vendita:  
250 ml - 500 ml





olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
FRANTOIO

L'olio di questa cultivar si presenta con un colore verde scuro con sensazioni olfattive di oliva acerba ed in bocca con sentore di mandorla fresca, carciofo ed un amaro e piccante medio.

Olio con altissimo contenuto di polifenoli e tocoferoli.

In cucina se ne consiglia l'uso a crudo su carni ai ferri, minestre di verdura e legumi lessati.

Confezioni in vendita:  
250 ml - 500 ml



olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
CORREGGIOLO

L'olio di questa cultivar si presenta di colore verde con riflessi dorati. Sensazione olfattiva di oliva verde con aroma di carciofo fresco ed in bocca con un gusto amaro lieve e piccante intenso.

In tavola si consiglia l'uso a crudo su carni rosse ai ferri, brasati, cacciagione, patate o legumi lessi, su bruschetta.

Confezioni in vendita:  
250 ml - 500 ml



olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
LECCIO DEL CORNO

L'olio di questa cultivar si presenta con un colore verde intenso con sensazione olfattiva di erbe officinali quali timo e borragine ed in bocca con un aroma di oliva acerba ed sensazioni di piccante ed amaro. Olio con alto contenuto di polifenoli e tocoferoli.

In cucina se ne consiglia l'uso a crudo su tagliata alla fiorentina, in pinzimonio con verdure di stagione e in bruschetta.

Confezioni in vendita:  
250 ml - 500 ml



olio extra vergine di oliva  
monovarietale  
ROSSELLINO

fruttato medio intenso, di tipo erbaceo, sentore di mandorla carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto medie note di amaro, piccante di intensità medio elevate.

Retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli.

In tavola si consiglia l'uso su pesci crudi ( tartare, carpacci) e crostacei crudi. Sulle verdure cotte a vapore.

Confezioni in vendita:  
100 ml - 250 ml



## olio extra vergine di oliva

L'olio si presenta con un colore verde con riflessi dorati, con sensazioni olfattive di fruttato medio, netto di oliva, con note erbacee, ed in bocca è fresco e pulito con sensazione amara e piccante di media intensità.

Olio con alto contenuto di polifenoli e tocoferoli.

In cucina se ne consiglia l'uso a crudo su zuppe e legumi, su pinzimonio, carni e pesce di media sapidità.

Confezioni in vendita:

500 ml - 250 ml.

Lattina da 3 e 5 litri

AZIENDA AGRICOLA  
LA RANOCCHIAIA

Azienda Agricola La Ranocchiaia  
Via Faltignano, 39 - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) - Italia  
[www.laranocchiaia.it](http://www.laranocchiaia.it)