

# la costera

[co-stè-ra]

Fianco di monte poco accidentato caratterizzato dai muretti a secco e particolarmente esposto al sole.



prodotto e imbottigliato da:

CONSORZIO OLIVICOLTORI MALCESINE

## FRANTOIO

Via Panoramica 232  
37018 Malcesine (VR)  
+39 045 65 70 419  
info@oliomalcesine.it  
www.oliomalcesine.it

## NEGOZIO

Via Navene 21  
37018 Malcesine (VR)  
+39 045 74 01 286  
negozi@oliomalcesine.it  
www.oliomalcesine.it

# la costèra

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
100% ITALIANO



Immagina dei campi di olivo circondati dal blu cangiante e dal verde luminoso della natura più bella. È su questi antichi terrazzamenti baciati dal sole e coccolati dal vento che crescono le olive de La Costèra.

LA COSTÈRA È IL NOSTRO SUCCO D'ORO, UN OLIO PREGIATO CHE MANTIENE INTATTE TUTTE LE SOSTANZE NOBILI DELLA MATERIA PRIMA.

Per fare così bene, l'olio extra vergine di oliva deve essere anche molto buono. È per questo che raccogliamo i frutti ad inizio invaiatura e li portiamo subito al frantoio.

Appena raccolte, le olive de La Costèra sono le prime ad essere spremute. Gli aromi, tanto genuini quanto freschi e complessi, rimangono intatti a lungo grazie a un sapiente procedimento di spremitura che segue parametri di lavorazione precisi.

L'olio infine viene protetto dall'ossidazione in speciali serbatoi che impediscono il contatto con la luce e l'ossigeno.

IN UN CUCCHIAIO DE LA COSTÈRA TROVI TUTTA L'ENERGIA DELLA NATURA CHE OGNI GIORNO, DA OLTRE CENT'ANNI, CI AIUTA A PRODURRE UN OLIO DI QUALITÀ SUPERIORE.