



MARZODD

CHOOSE THE EXCELLENCE

Marzodd, una realtà giovane e dinamica impegnata nella selezione e promozione delle eccellenze del territorio.

Marzodd identifica, seleziona e imbottiglia solo gli oli migliori. L'olio extra vergine di oliva è ottenuto esclusivamente da pregiate varietà pugliesi, raccolte al giusto tempo di maturazione e lavorate con metodi innovativi di estrazione a freddo.

Se inserito in uno stile di vita corretto, il suo alto contenuto di composti fenolici lo rende un'ottima fonte di elementi preziosi per il benessere.

Materie prime di altissima qualità, rigorosamente made in Italy, si trasformano in piccole opere d'arte grazie alle linee sinuose di un packaging lussuoso e raffinato e che ne amplifica la preziosità.

PRIMO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - 100% ITALIANO

Fruttato Intenso

Dal colore giallo verde, presenta all'olfatto un intenso sentore fruttato, note amare e piccanti. Al palato si rivela con note di carciofo, mandorla e pomodoro.

È perfetto per dare un tocco in più ai piatti dal sapore deciso come verdure grigliate, funghi porcini, tartufo, carne grigliata, zuppe di verdure miste, insalate di pomodori e formaggi stagionati. Tutte le sue note aromatiche risaltano su una fetta di pane.

CULTIVAR

Coratina 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

TERRENO

Collinare, di medio impasto

RACCOLTA

Da novembre a gennaio

METODO DI ESTRAZIONE

Estrazione a freddo con metodo a ciclo continuo

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento

ACIDITÀ

Acidità massima espressa in % di acido oleico 0,2 (acidità massima consentita 0,8)

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 100 ml, 200 ml, 500 ml



SECONDO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - 100% ITALIANO

Fruttato delicato

Di colore giallo dorato intenso con riflessi verdolini, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, con sentori di sedano, lattuga e fave fresche, arricchiti da note balsamiche di basilico, menta e salvia. Al gusto è fine e complesso, con toni di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana e ricordo finale di mandorla.

È perfetto in piatti delicati per esaltare il sapore. Ideale per accompagnare il pesce, i formaggi freschi, le carni bianche e le cotture brevi.

CULTIVAR

Nocellara 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

TERRENO

Collinare, di medio impasto

RACCOLTA

Da fine settembre a novembre

METODO DI ESTRAZIONE

Estrazione a freddo con metodo a ciclo continuo

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento

ACIDITÀ

Acidità massima espressa in % di acido oleico 0,2 (acidità massima consentita 0,8)

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 100 ml, 200 ml, 500 ml



MULTICULTIVAR

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - 100% ITALIANO

Fruttato medio

Versatile, gusto di media intensità con numerose note olfattive di verdure ed erbe aromatiche, all'assaggio avvolge per elevata fluidità e note leggermente piccanti.

Il suo gusto bilanciato permette di valorizzare la classica bruschetta al pomodoro ma anche pesce arrosto, carni al forno, insalate e zuppe.

CULTIVAR

Coratina, Nocellara

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

TERRENO

Collinare, di medio impasto

RACCOLTA

Da ottobre a gennaio

METODO DI ESTRAZIONE

Estrazione a freddo con metodo a ciclo continuo

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento

ACIDITÀ

Acidità massima espressa in % di acido oleico 0,2 (acidità massima consentita 0,8)

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 100 ml, 250 ml, 500 ml
Bag in box da 3 litri e da 5 litri





MARZODD

Marzodd Collection Srl - via G. Di Vittorio 11, Noci (BA)

info@marzodd.com - +39 3406718861

WWW.MARZODD.COM

