



GARDA DOP
Bio Olivenöl extra vergine
La Cavagnina

Das native Olivenöl "olio Extravergine di Oliva biologico La Cagnina" wurde, wie immer seit 2013, für den 2019 Slow Food Führer der nativen Olivenöle ausgewählt.



guida agli
extravergini
2019

548 aziende
e 750 oli di qualità



Slow Food Editore

COME SCEGLIERE E DOVE TROVARE UN BUON
OLIO EXTRAVERGINE DA PORTARE IN TAVOLA

SALÒ (BS)

La Cavagnina

Via Cavagnina 5
Ortschaft Villa
Tel. 335 6791337
lacavagnina@gmail.com
www.lacavagnina.it

Die Farm



Die Leidenschaft für die Landwirtschaft Bruna erbt es von den Urgroßeltern; im Laufe der Jahre Neunzig mit ihrem Ehemann Francesco hat konzentrierte sich auf den Olivenanbau und hat neue Anlagen in Puegnago del Garda gebaut, zusätzlich zu der historischen in Salò. Seit einigen Jahren das gesamte Unternehmen (die auch Trauben und Luzerne produziert) hat auf bio umgestellt.

Gründungsjahr 2006

Besitzerin Bruna Pellizzoni

Bewirtschaftete Fläche 2 ha

Pflanzen 510

Durchschnittsalter der Olivenbäume 24 Jahre

Seehöhe der Olivenhainen 200 m

Es werden auch geringe Mengen versendet

Sorten Casaliva, Frantoio, Leccino,

Pendolino, Regina del Garda

Anbaumethode zertifizierte biologische

Düngemittel Organisch mineralische

Ernte 100% Handerte

Oliven 100% im Besitz

Ölmühle Die landwirtschaftliche

Genossenschaft von S. Felice del Benaco

Verarbeitungsmethode im Endlosverfahren

Menge des produzierten Öls 7,5 Hektoliter

Bio DOP GARDA (Casaliva, Leccino, Pendolino) 22 € die 0,50 l Flasche Reife weiße Früchte, nicht sehr bitter und nicht sehr scharf, ätherischer und zarter Körper.