



## AGRICOLA FAVENTO

### Olio CARAI



#### LA STORIA

Il nostro olio di oliva è prodotto esclusivamente con olive provenienti da oliveti ubicati nei comuni di Marone, Sale Marasino e Monte Isola sulle sponde del lago d'Iseo, zona rinomata per la produzione di olio d'oliva. Non è un caso, infatti, che questa zona fosse conosciuta ed apprezzata per la produzione di olio fin dai tempi degli antichi romani, per i quali tale prodotto rivestiva un ruolo importantissimo in ambito sia commerciale che religioso. In località "Co de Hela" a Marone, sono stati ritrovati i resti di un'importante villa romana, fra i quali il basamento di una statua rappresentante Ercole, attualmente conservato presso il Museo di Brescia (Santa Giulia), e alcune monete fra le quali una di Massimiliano Erculeo (286-305 d. c.)

Così nasce il marchio dell'Azienda Agricola Favento: una moneta raffigurante Ercole con un ramo di Ulivo; un'immagine che vuole racchiudere in sé tutti i simboli legati a questa terra e ai suoi preziosi frutti millenari.

#### LA PRODUZIONE

I fertili terreni morenici, il calore e l'umidità offerti dal lago d'Iseo, favoriscono lo sviluppo rigoglioso delle piante di olivo permettendo di ottenere frutti sani e pregiati; le varietà di olive da noi coltivate sono: Leccino, Casaliva, Pendolino.

L'azienda Agricola Favento coltiva, fra oliveti secolari e giovani impianti, circa tremila piante secondo il metodo di agricoltura biologica. L'antica tradizione di coltivazione legata ad una continua ricerca e sviluppo nel settore olivicolo portano all'ottenimento di un prodotto di altissima qualità, inoltre, l'esclusivo impiego di prodotti naturali nella cura dell'uliveto garantisce una totale genuinità del prodotto.

#### IL PRODOTTO

L'olio CARAI presenta bassissima acidità (0,03%) ridottissimo livello di ossidazione (perossidi - 6 meq/100g) segno di eccellente qualità delle olive e scrupolosa attenzione nel processo di trasformazione. All'olfatto si avverte profumo di oliva fresca mentre al gusto si nota in prima battuta un sapore dolce accompagnato da sentore di mandorla che termina con un gradevole amaro e leggero piccante.

Consigliato per piatti di pesce e cibi comunque leggeri.