LA RETAIA

Un olio armonico che deriva prevalentemente dalle pregiatissime cultivar autoctone riconosciute e custodite nella banca del seme del CNR

Si trovano nella parte alta di Montemurlo, La bianca e la mora di Cicignano località collinare in gran parte dedicata alla coltivazione di uliveti.

Il prodotto viene estratto nel frantoio di proprietà dell' Azienda agricola La Rocca e stoccato nei nostri silos a temperatura controllata ed in assenza di ossigeno. Durante tutto l'anno riusciamo a far fronte alle numerose richieste grazie alle 20.000 piante a disposizione dell'azienda.

LA RETAIA è facilmente riconoscibile all'assaggio grazie alla sua caratteristica di mandorlato dolce che si sposa molto bene per piatti delicati di pesce.

E' molto apprezzato anche dalle giovani mamme che cercano un prodotto delicato al palato e non aggressivo per i propri piccoli i quali si avvicinano ai primi pasti arricchiti con olio extra vergine di oliva.