

L'Olio extravergine Cuscinà è ricavato dalla **denocciolatura** e dalla spremitura a freddo di olive appena raccolte a mano nei terreni della Azienda Agricola M. Layla Fatta.

La raccolta delle olive inizia verso fine settembre e i primi di ottobre e si protrae per 15-20 giorni.

Esse vengono raccolte a mano e portate immediatamente al [frantoio aziendale](#) per garantire il minor grado di acidità possibile all'olio.

Subito dopo viene travasato in silos da 3000 litri posti sotto azoto (gas inerte che ne preserva le qualità organolettiche e sensoriali) e lasciato a depositare per circa 20 giorni, poi viene travasato in un altro silos e lasciato riposare.

La fase successiva è l'imbottigliamento.

L'olio Cuscinà è un olio dal fruttato intenso, dalle sensazioni di erbaceo e pomodoro verde, amaro e pungente, dalla elevata densità e dalla splendida persistenza aromatica.

E' ricavato da piante della varietà Cerasuola (85%) e da piante della varietà Nocellara del Belice (15%) site in contrada Bosco Falconeria a Partinico (Palermo).

Perfetto per condire insalate, grigliate, minestrone, pizza, bruschette.

Nei cibi cotti ne esalta il sapore.

Azienda in biologico certificata da Suolo e Salute srl organismo di controllo e certificazione
Codice: IT-ASS 29584

```
var _gaq = _gaq || []; _gaq.push(['_setAccount', 'UA-18936123-1']);  
_gaq.push(['_trackPageview']); (function() { var ga = document.createElement('script');  
ga.type = 'text/javascript'; ga.async = true; ga.src = ('https:' == document.location.protocol ?  
'https://ssl' : 'http://www') + '.google-analytics.com/ga.js'; var s =  
document.getElementsByTagName('script')[0]; s.parentNode.insertBefore(ga, s); })(); Joo  
mla SEO by AceSEF
```