

# Scheda tecnica

## **BRUNERA: uno dei migliori oli extravergini di oliva al mondo**

Brunera ha ottenuto **medaglie d'oro** in diversi concorsi prestigiosi, consolidando il suo posto tra i migliori oli extravergini di oliva al mondo. Tra i riconoscimenti più importanti:

- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di New York 2025
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di Dubai 2025
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di Berlino 2025
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di Istanbul 2025 - **Medaglia di Platino**
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di New York 2024
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di Londra 2024
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di Dubai 2022
- Dubai Early Harvest 2024
- Dubai Early Harvest 2025 - Qualità ULTRA PREMIUM certificata
- Concorso Internazionale dell'Olio d'Oliva di Monte Carlo 2024
- Concorso internazionale dell'olio d'oliva del Giappone 2024.

**Questi riconoscimenti sottolineano la qualità eccezionale di Brunera e il suo riconoscimento a livello mondiale.**

BRUNERA è un olio extravergine di oliva ultra pregiato, intensamente fruttato. Per produrre Brunera, utilizziamo olive uniche, 100% italiane.

I nostri processi di molitura ed estrazione sono gestiti da un sistema refrigerato, che ci consente di produrre oli a temperature prossime allo zero. Questo metodo preserva tutti i benefici per la salute dell'olio e, soprattutto, la sua inalterata persistenza di sapori e aromi.

Nella creazione di BRUNERA, da ogni 100 kg di olive estraiamo solo 8 litri di olio extravergine di oliva di qualità premium. Al contrario, altri produttori ne ricavano in genere 20 litri o più dalla stessa quantità.

Brunera è un olio extravergine di oliva di lusso.

Prodotto con le migliori olive italiane, le sue proprietà ineguagliabili gli assicurano il giusto posto tra gli oli d'oliva più apprezzati al mondo.