

*..infatti, se si vuole proteggere la qualità dell'olio nel tempo, è consigliabile filtrarlo, per eliminare i residui di acqua e polpa che, depositandosi sul fondo, marcirebbero, facendo invecchiare precocemente l'olio e sciupare le sue meravigliose qualità organolettiche..*

*Disegno n. 12*

