

Prodotto a Freddo in Italia da olive coltivate in Italia.

Olio Extravergine di Oliva risultato di una tecnica innovativa che sfrutta la preventiva separazione del nocciolo dalle drupe e la lavorazione della sola polpa delle olive. Caratterizzato da un colore verde brillante intenso, gusto ricco e armonico con note di fruttato amaro e piccante.

Abbinamenti:

E' ideale come condimento a crudo di bruschetteria, zuppe di legumi, carni rosse e pesce grigliato.

SCHEDA TECNICA:

CAMPAGNA DI PRODUZIONE:	2022/2023
GUSTO:	Fruttato erbaceo intenso con percezione di lieve e retrogusto leggermente piccante
PROFUMO:	Intenso di oliva verde ed erba tagliata
COLORE:	Verde intenso
VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:	Coratina, lavorate entro 24h dalla raccolta per preservare il più a lungo la qualità dell'olio appena franto.
METODO DI PRODUZIONE:	A freddo, prodotto mediante lavorazione in impianto continuo, previa denocciolatura delle drupe.
ACIDITÀ (valore medio % ac. su 100gr di olio):	0,52%
POLIFENOLI TOTALI(valore medio mg/kg):	390 mg/kg
VITAMINA E (valore medio mg/kg):	250 mg/kg
PEROSSIDI(tenore medio di meq O2/kg. Olio):	8,4 meqO2/kg
K232 (valore medio):	1,64
K268 (valore medio)	0,109
DELTAK (valore medio)	-0,003
CERE (valore medio mg/kg):	22,3 mg/kg

