

Prodotto a Freddo in Italia da olive coltivate in Italia.

Olio Extravergine di Oliva prodotto all'interno di una filiera controllata, da un'attenta e scrupolosa selezione di più varietà di olive raccolte al giusto grado di maturazione e subito frante

Abbinamenti:

Ottimo per la preparazione di pietanze tradizionali, si esalta a crudo. E' indicato per tutte le fritture

SCHEDA TECNICA:

CAMPAGNA DI PRODUZIONE:	2022/2023
GUSTO:	Fruttato medio, percezione di lieve fruttato
PROFUMO:	Di frutto maturo
COLORE:	Giallo tendente al verde
VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:	Cultivar differenti tipiche del Sud Italia
METODO DI PRODUZIONE:	A freddo, prodotto mediante lavorazione in impianto continuo
ACIDITÀ (valore medio % ac. su 100gr di olio):	0,54%
PEROSSIDI(tenore medio di meq O2/kg. Olio):	11,6 meqO2/kg
K232 (valore medio):	2,01
K268 (valore medio)	0,131
DELTAK (valore medio)	-0,005
CERE (valore medio mg/kg):	44,1

