



Olio Extravergine di Oliva Novello Non Filtrato

Prodotto a Freddo in Italia da olive coltivate in Italia

Olio Extravergine di Oliva prodotto nella prima fase della raccolta olivicola, è un olio mosto, caratterizzato da un colore giallo opaco.

Gusto fruttato medio con sentori di mela verde e mandorla, con note piacevoli in chiusura

Abbinamenti:

Adatto su tutti i cibi, esalta il suo inimitabile gusto su tutte le cruderie, può accompagnare antipasti di pesce, o pesce crudo in carpaccio o tartare.

SCHEMA TECNICA:

CAMPAGNA DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

2022/2023

GUSTO:

Fruttato dolce

PROFUMO:

Fruttato leggero di oliva matura

COLORE:

Olio mosto, colore giallo/verde velato

VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:

Ogliarola e Coratina ad inizio maturazione, lavo 24h dalla raccolta per preservare il più a lungo possibile gli aromi, i profumi, e la qualità dell'olio appena franto.

METODO DI PRODUZIONE:

A freddo, lavorato con macine in pietra e prodotto a freddo in impianto continuo.

ACIDITÀ (valore medio % ac. su 100gr di olio):

0,56%

POLIFENOLI TOTALI (valore medio mg/kg):

168 mg/kg

VITAMINA E (valore medio mg/kg):

232 mg/kg

PEROSSIDI (tenore medio di meq O₂/kg. Olio):

10,7 meqO₂/kg

K232 (valore medio):

2,01

K268 (valore medio):

0,141

DELTAK(valore medio):

-0,005

CERE (valore medio mg/kg):

30,2 mg/kg

