

**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 frittiture

### **SCHEDA TECNICA:**

CAMPAGNA DI PRODUZIONE:	2020/2021
GUSTO:	Fruttato medio, percezione di lieve fruttato
PROFUMO:	Delicato di oliva
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):	0,39%
PEROSSIDI( tenore medio di meq O2/kg. Olio):	7,5 meqO2/kg
K232 (valore medio):	1,86
K268 (valore medio)	0,140
DELTAK (valore medio)	-0,000
CERE (valore medio mg/kg):	39

