

**Prodotto a Freddo in Italia da olive coltivate in Italia**

*L' **Olio Extravergine di Oliva Biologico** è caratterizzato da un colore verde brillante e dal gusto fruttato intenso con sentori di frutta e mela verde e note di amaro in chiusura.*

### Abbinamenti:

*E' adatto su tutte le pietanze crude e cotte. Particolarmente indicato sulle carni bianche e pesce, verdure bollite e minestre.*

### SCHEDA TECNICA:

|  |  |
|--|--|
| CAMPAGNA DI PRODUZIONE:                        | <b>2020/2021</b>   |
| GUSTO:   | <b>Fruttato equilibrato, tono dolce arricchito da note di frutta e mela verde. Retrogusto vivace.</b>  |
| PROFUMO:                                       | <b>Percezioni di leggera intensità fruttata con note di mela verde</b>   |
| COLORE:  | <b>Verde brillante</b>   |
| VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:                      | <b>Ogliarola e Coratina, lavorate entro 24h dalla raccolta per preservare il più a lungo possibile gli aromi, i profumi, e la qualità dell'olio appena franto.</b> |
| METODO DI PRODUZIONE:                          | <b>A freddo, lavorato con macine in pietra e prodotto mediante lavorazione a basse temperature in impianto continuo</b>  |
| ACIDITÀ (Valore medio % Ac. su 100gr di olio): | <b>0,15%</b>   |
| POLIFENOLI TOTALI (VALORE MEDIO mg/kg):        | <b>462 mg/kg</b>   |
| VITAMINA E (Valore medio mg/kg):               | <b>252 mg/kg</b>   |
| PEROSSIDI (tenore medio di meq O2/kg. Olio):   | <b>4,10 meqO2/kg</b>   |
| K232 (Valore medio):                           | <b>1,60</b>  |
| K268 (VALORE MEDIO):                           | <b>0,130</b>   |
| DELTAK (VALORE MEDIO):                         | <b>-0,003</b>  |
| CERE (VALORE MEDIO mg/kg):                     | <b>21,9 mg/kg</b>  |

