



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 i 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:

2021/2022

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, lavorate entro 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):

0,14%

POLIFENOLI TOTALI (valore medio mg/kg):

285 mg/kg

VITAMINA E (valore medio mg/kg):

315 mg/kg

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

6,1 meqO₂/kg

K232 (valore medio):

1,75

K268 (valore medio):

0,094

DELTAK(valore medio):

-0,002

CERE (valore medio mg/kg):

22,2 mg/kg

