

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.

SCHEDE TECNICHE:

CAMPAGNA DI RACCOLTA E
PRODUZIONE:

2020/2021

GUSTO:

Fruttato intenso con piacevole nota di oliva in chiusura.

PROFUMO:

Fruttato leggero con sentore di mela verde e pomodoro.

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):

0,18%

POLIFENOLI TOTALI (valore
medio mg/kg):

470 mg/kg

VITAMINA E (valore medio
mg/kg):

302 mg/kg

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

4,8 meqO₂/kg

K232 (valore medio):

1,63

K268 (valore medio):

0,120

DELTAκ (valore medio):

-0,003

CERE (valore medio
mg/kg):

26,6 mg/kg

