

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

*L' **Olio Extravergine di Oliva Piccante Leggero** è caratterizzato da un colore verde brillante, da un gusto ricco leggermente piccante con sentori di oliva verde.*

### Abbinamenti:

*E' adatto a crudo su tutte le pietanze, soprattutto su pesce alla griglia, ma anche nei bolliti di manzo, preparati di brasati, carni rosse, minestre di legumi, zuppa di verdura, ribollita o selvaggina.*

### SCHEDA TECNICA:

CAMPAGNA DI PRODUZIONE:	<b>2020/2021</b>
GUSTO:	<b>Ricco con piacevole sensazione di amaro, percezione di carciofo al palato unite a note erbacee. Retrogusto con sentore di piccante in chiusura.</b>
PROFUMO:	<b>Percezioni di media intensità fruttata ed erbacea.</b>
COLORE:	<b>Verde brillante, tendente al giallo dorato</b>
VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:	<b>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>0,18%</b>
POLIFENOLI TOTALI(Valore medio mg/kg):	<b>643 mg/kg</b>
VITAMINA E (Valore medio mg/kg):	<b>242 mg/kg</b>
PEROSSIDI( Tenore medio di meq O2/kg. Olio):	<b>5,6 meqO2/kg</b>
K232 (Valore medio):	<b>1,65</b>
K268 (Valore medio):	<b>0,131</b>
DELTA K(Valore medio):	<b>-0,002</b>
CERE (Valore medio mg/kg):	<b>20,3 mg/kg</b>

