

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Denominazione: Olio Extravergine di oliva BIOLOGICO

Zona Geografica di Produzione: Offida (Ap)

Cultivar: blend di Leccino, Frantoio, Maraiolo, Tenera Ascolana, Carboncella

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Epoca di raccolta: Ottobre

Processo di produzione: estrazione a freddo con sistema di centrifugazione a 3 fasi.

La lavorazione delle olive avviene entro 24 ore dalla raccolta

BHT (Butilato) assente

BHA (Butilato) assente

Parametri chimici: acido oleico 0,3%, perossidi meq 02/Kg 7,80

Bouquet: leggermente fruttato con sentori di erba fresca, carciofo e mandorla

Sapore: delicato, armonico, retrogusto leggermente piccante

Abbinamenti: pane, zuppe, insalate, carni bianche e rosse

Temperatura: temperatura stabile tra 8° e 27°, conservare lontano da fonti di luce e calore.

Tenere il contenitore ben chiuso