

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

**Olio Extravergine di Oliva** caratterizzato da un colore verde brillante tendente al giallo intenso, da note profumate di frutta fresca matura e dal gusto fruttato intenso con sentori di carciofo ed oliva verde

### Abbinamenti:

*E' ideale a crudo, dove esalta il suo inimitabile gusto ma anche nelle frittiture di pesce, insalate di giardino, salse, pesce bianco bollito o alla griglia, verdure all'agro, pane bagnato, pan cotto, crostini e bruschette.*

### SCHEDE TECNICA:

CAMPAGNA DI PRODUZIONE:	<b>2021/2022</b>
GUSTO:	<b>Intenso con note equilibrate di amaro e piccante</b>
PROFUMO:	<b>Intenso di oliva verde ed erba tagliata</b>
COLORE:	<b>Verde brillante, tendente al giallo intenso dorato</b>
VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:	<b>Ogliarola e Coratina, lavorate entro 24 h dalla raccolta</b>
METODO DI PRODUZIONE:	<b>A freddo, lavorato con macine in pietra in impianto continuo</b>
ACIDITÀ (valore medio % ac. Su 100 gr di olio):	<b>0,20%</b>
POLIFENOLI TOTALI (valore medio mg/kg):	<b>345 mg/kg</b>
VITAMINA E (valore medio mg/kg):	<b>317 mg/kg</b>
PEROSSIDI (tenore medio di meq O2/kg. Olio):	<b>4,7 meqO2/kg</b>
K232 (valore medio):	<b>1,57</b>
K268 (valore medio):	<b>0,108</b>
DELTAK(valore medio):	<b>-0,004</b>
CERE (valore medio mg/kg):	<b>30,6 mg/kg</b>

