

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MULTIVARIETALE BASILIANO

Il nostro **Olio di Oliva Pugliese "Basiliano"** è un blend di diversi oli monovarietali (da cultivar locali) prodotti in azienda, realizzato appositamente per soddisfare le esigenze di chi in cucina e in cottura chiede un olio dal fruttato leggero, pulito, fresco, dalle note amare e piccanti smorzate, dove prevale una sensazione complessiva di dolcezza.

Un **olio extravergine di oliva** dunque che accompagni la preparazione e la sostenga, senza prevaricarla.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE	Olio di Oliva Pugliese di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici – estratto a freddo in Italia da olive coltivate in Italia
ZONA DI RACCOLTA	Agro di Gagliano del Capo e Alessano – Lecce – Puglia
VARIETÀ (CULTIVAR)	Blend di oli monovarietali prodotti da varietà locali, coltivate sui propri terreni dalla Famiglia Melcarne con metodi di coltivazione integrata a basso impatto ambientale, allevate a vaso policonico Piante di età compresa tra 20 e 150 anni
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - media invaiatura (frutto in parte maturo)
METODO DI RACCOLTA	Direttamente dalla pianta, mediante pettini bacchianti idraulici
TEMPI DI ESTRAZIONE	Nello stesso giorno di raccolta, per garantire la massima freschezza del prodotto
METODO DI ESTRAZIONE	Linea continua con estrazione centrifuga due fasi a freddo da 1500 kg/h mista Amenduni – Alfa Laval. Temperatura dell'intero processo di lavorazione inferiore a 27°C
RESA MEDIA	12% (12 kg di olio per 100 kg di olive)
FILTRAGGIO	Con pannelli filtranti in cellulosa
STOCCAGGIO	In silos di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata

**ACIDITÀ LIBERA
% ESPRESSA IN ACIDO
OLEICO**

< 0,35% (Reg. CE 2568/91 e segg. – valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 0,80%)

Valori bassi testimoniano freschezza e qualità del prodotto

**PEROSSIDI ESPRESSI IN
MEQ DI O₂/KG OLIO**

< 12 (Reg. CE 2568/91 e segg. – valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 20)

Valori bassi indicano bassa ossidazione del prodotto e maggiore conservabilità

**ALCHIL ESTERI
ESPRESSI IN MG/KG**

< 10 (Reg. CEE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 75)

Composti che si formano in seguito al degrado e fermentazione di olive danneggiate o conservate in cattive condizioni prima di essere lavorate, quindi valori bassi indicano alta qualità del prodotto

**POLIFENOLI TOTALI
ESPRESSI IN MG/KG**

> 250 (NGD C89-2010 determinazione dei biofenoli dell'olio da olive mediante HPLC)

Sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva e nell'olio extravergine di oliva

CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare a una temperatura compresa tra 12 e 18 °C, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Bruschi e prolungati abbassamenti di temperatura possono determinare la cristallizzazione delle cere naturalmente presenti nell'olio extravergine di oliva, e portare al congelamento del prodotto con formazione di piccole sfere bianche in sospensione. Questo fenomeno non pregiudica la qualità del prodotto ma ne testimonia l'origine e la genuinità

DURABILITÀ

18 mesi dalla data di confezionamento

COLORE

Giallo dorato intenso con riflessi color miele, limpido

PROFUMO

Fruttato delicato di erba tagliata e mandorla fresca dolce

GUSTO

In bocca ritroviamo un fruttato delicato e gradevole di mandorla dolce e del pomodoro ramato. La dolcezza e la rotondità prevalgono sulle altre sensazioni gustative facendone un olio gentile e molto versatile

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI**

Semplice pane caldo, pinzimonio di verdure, bruschette, zuppe di legumi e verdure, fresche insalate. Ideale per ogni utilizzo in cucina, per i soffritti, per la preparazione dei sughi, per la mantecatura dei risotti e di primi piatti di pasta, per le frittelle, per

la preparazione di dolci

**IMPEGNO PER
LA QUALITÀ**

Tracciabilità di Filiera e coltivazione secondo i metodi della lotta
integrata

100% **OLIO DI OLIVA PUGLIESE** PRODOTTO ITALIANO HANDMADE IN ITALY BY HAPPY PEOPLE