

Olio extravergine d'oliva monovarietale LECCINO biologico

di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici – estratto a freddo in Italia da olive coltivate nel Salento. Un olio extravergine Pugliese monovarietale, ovvero prodotto da una sola varietà di oliva. Ogni tipologia di oliva, ha il suo caratteristico profilo aromatico e gustativo, con sentori cosiddetti varietali, che identificano quella varietà e la rendono unica e non replicabile.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE	Olio extravergine 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 Alessano – Lecce – Puglia Leccino, varietà italiana ben adattata nel Salento, in cui ha trovato un ottimo habitat di coltivazione.
VARIETÀ (CULTIVAR)	Ulivi di proprietà della Famiglia Melcarne da generazioni posti su circa 15 ettari, allevati a vaso policonico. Età media delle piante 20 anni
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Novembre a inizio invaiatura (inizio della maturazione del frutto)
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	10,5% (10,5 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 %	< 0,30% (Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio)

ESPRESSA IN ACIDO OLEICO

extravergine di oliva: 0,80%)

Valori bassi testimoniano freschezza e qualità del prodotto

PEROSSIDI ESPRESSI IN MEQ DI O₂/KG OLIO

< 9 (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

< 8 (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

> 350 (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 brillante con sfumature verde foglia, limpido

PROFUMO

Fruttato delicato e verde di erba tagliata, oliva fresca e foglia di lattuga

GUSTO

In armonia con l'olfatto, in bocca ritroviamo un fruttato delicato e gradevole di mandorla dolce e foglia di lattuga. Si avvertono una leggerissima nota amara e un' appena accennata piccantezza, che ben si armonizzano con le altre sensazioni gustative e olfattive prevalentemente dolci

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gustose bruschette, freschi pinzimoni, zuppe di legumi e verdure, zuppe di pesce, carni bianche alla griglia, carpaccio di salmone, primi piatti alle verdure. Ideale per tutti gli utilizzi in cucina, per le frittate e per la preparazione dei dolci, come ciambelle, plumcake e crostate

**IMPEGNO PER LA
QUALITÀ**

Tracciabilità di Filiera e conversione al Biologico EcoGruppo Italia

AWARDS

Premiato dalle migliori guide agli oli extravergine di oliva « Slow Food », « Gambero Rosso », «Flos Olei», Menzione di Merito Concorso L'Oro d'Italia

Bottiglia 750ml – 500ml (cartoni 6pz)

CONFEZIONAMENTO

Lattina 100ml (cartoni 45pz) lattina 250ml (cartoni 30pz) lattina 5l (cartoni 4pz)

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