

Scheda tecnica

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOVARIETALE OGLIAROLA SALENTINA

CLASSIFICAZIONE	Olio Pugliese extravergine di oliva 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)	Ogliarola Salentina, varietà autoctona e antichissima della penisola salentina. Ulivi di proprietà della Famiglia Melcarne da generazioni posti su circa 25 ettari, allevati a vaso policonico. Età delle piante 100-150 anni circa
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	11,5% (11,5 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 % ESPRESSA IN ACIDO OLEICO	< 0,30% (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	< 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)

POLIFENOLI TOTALI ESPRESSI IN MG/KG	<p>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</p> <p>> 350 (NGD C89-2010 determinazione dei biofenoli dell'olio da olive mediante HPLC)</p>
CONSERVAZIONE	<p>Sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva e nell'olio extravergine</p> <p>Conservare ad 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 d'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</p>
DURABILITÀ	18 mesi dalla data di confezionamento
COLORE	Giallo dorato intenso, con riflessi verdolini, limpido
PROFUMO	Fruttato intenso che offre all'olfatto un naso ampio e interessante, con spiccate suggestioni di mandorla e alloro fresco
GUSTO	In bocca diventa complesso e piacevolissimo e, oltre alla mandorla fresca, aggiunge sentori di fiori dolci tipo gelsomino, frutta oleosa e toni balsamici di basilico e prezzemolo. Il corpo evidente e vellutato presenta la lieve e caratteristica nota amara tipica di cicoria selvatica che subito scompare nella dolcezza complessiva
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Gustose bruschette, verdure alla griglia, antipasti di fagioli, polpo lessato con le patate, seppia grigliata, carpacci di carne, agnello al forno, risotto con i funghi
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»
CONFEZIONAMENTO	<p>Bottiglia 750ml – 500ml (cartoni 6pz)</p> <p>Lattina 100ml (cartoni 45pz) lattina 250ml (cartoni 30pz) lattina 5l (cartoni 4pz)</p>