

Biologico

Extravergine di oliva

Olio



Nome Olio extra vergine di oliva
Varietà olive 80% Dritta/20% Leccino
Metodo di raccolta Brucatura a mano e mezzi meccanici
Metodo di estrazione Estrazione a freddo con linea continua
Colore Verde con riflessi giallognoli
Odore Fruttato medio con sentori di erba sfalciata
Sapore Note di amaro e piccante con retrogusto di carciofo
Analisi chimica
Acidità in % acido oleico contenuto 0,30% **limite massimo** 0,80%
Numero di perossidi in mq di ossigeno per kg contenuto 6,0
limite massimo <=20
Polifenoli totali contenuti per mg/kg contenuto mg/kg 250 **limite minimo** mg/kg 100
Imballo Latta 3 litri in cartoni da 4 latta 5 litri in cartoni da 4 12 bott. da 250 ml per cartone 12 bott. da 500 ml per cartone

Name Extra-virgin olive oil
Olive variety 80% Dritta/20% Leccino
Method of harvesting Manual and mechanical means
Extraction method Cold pressed using the continuous flow method
Colour Green with gold tones
Aroma Medium fruitiness with aromas of freshly-mown grass
Taste Some bitter and spicy notes with an after-taste of artichoke and almond
Chemical analysis
Acidity in % oleic acid contents: 0,30% **maximum:** 0,80%
Peroxide value in m2 of oxygen per kg contents 6.0 **maximum** <=20
Total polyphenols per mg/kg contents mg/kg 250 **minimum limit** mg/kg 100
Pack size
3 litre cans in packs of 4
5 litre cans in packs of 4 12 250ml bottles per case 12 500 ml bottles per case

25 cl

50 cl

3 l

5 l

