

Olio NOSTRUM

Scheda Tecnica :

Tipo: Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico

Filiera : biologica (Organic)

Certificazioni: Ecograppo (produzione), Icea (confezionamento)

Varietà di olive: Leccino 40%, Ogliarola Garganica 40%, Coratina 20%

Origine: Gargano, Puglia, Italia 100%

Raccolta: meccanica, non traumatica, solo su piante selezionate e solo dai propri oliveti

Molitura: estrazione "a freddo" unicamente mediante procedimento meccanico ed entro 12 ore dalla raccolta

Stoccaggio: al buio, in acciaio e a temperatura controllata (15°-16°C)

Acidità: 0,28% (l'acidità max per la categoria extra vergine è di 0,8%)

Polifenoli: mg 318 kg⁻¹ (l'utilizzo del claim salutistico *prevenzione malattie cardiovascolari*-, approvato già a partire dal 2012 (Reg. Ue 432/2012), è consentito soltanto per quegli oli con un contenuto in polifenoli (idrossitirosolo e suoi derivati, quali l'oleuropeina e il tirosolo) almeno pari a 5 mg per 20 g di olio oliva, quindi una concentrazione minima nell'olio di 250 mg kg⁻¹)

Gusto dell'olio: fruttato delicato, sentori floreali, carciofo, pomodoro

Formati e confezioni : bottiglie di vetro da l 0,250, da l 0,500 e latta da l 5

Conservazione: conservare in luogo fresco e al buio. Da consumare entro la data di scadenza indicata in etichetta.