



AZIENDA  
AGRICOLA  
TROTТА

## **Olio MAXIMUM**

Scheda Tecnica :

**Tipo:** olio Evo Monovarietale Biologico

**Filiera :** biologica (Organic)

**Certificazioni:** Ecogruppo (produzione), Icea (confezionamento)

**Varietà di olive:** 100 % Coratina

**Origine:** Gargano, Puglia, Italia 100%

**Terroir :** Pedemontano carsico, esposto a sud distante circa km 3 dal mare (Agro di Manfredonia)

**Piantagione :** Ulivi autoctoni da 70 a 120 anni d'età, altitudine 130 slm

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

**Periodo di raccolta:** settembre, ottobre

**Molitura:** estrazione "a freddo" unicamente mediante procedimento meccanico ed entro 6 ore dalla raccolta

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

**Acidità:** 0,20% (l'acidità max per la categoria extra vergine è di 0,8%)

**Polifenoli:** mg 450 kg<sup>-1</sup> (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<sup>-1</sup>)

**Gusto dell'olio:** fruttato intenso ed elegante, erbaceo, sentori floreali, carciofo e retrogusto di mandorla amara, amaro e piccante perfettamente armonizzati

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

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