

Olio Extra Bio NOSTRUM

Scheda Tecnica :

Tipo: Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico

Filiera : biologica (Organic)

Certificazioni: Ecogruppo (produzione), Icea (confezionamento)

Varietà di olive : Ogliarola Garganica Presidio Slow Food

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: 0,28% (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 medio-delicato, erbaceo, sentori floreali, pomodoro, piccante ed amaro armonicamente bilanciati

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.