

Scheda tecnica



Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Biologico Carolea IGP



Classificazione: olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, estratto a freddo da olive italiane.

Certificazioni di qualità: prodotto proveniente da agricoltura biologica regime di controllo CEE reg. 834/07 organismo di controllo Ecogruppo Italia autorizzato Mi.P.A.A.F. IT BIO 008 – codice operatore Y127.

Rintracciabilità di filiera ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08 CERT. N° AG/RINT-11/107 ente certificatore RINA.

I.G.P. olio di Calabria – codice azienda IGP00522 - organismo di controllo e certificazione Suolo e Salute srl.

Zona di raccolta: San Pietro in Guarano (300 mt slm) – Cosenza – Calabria

Varietà: carolea, varietà autoctona ed antica della provincia di Cosenza, vigoria media, portamento assurgente, allevamento a vaso stretto, età delle piante da 30 a 300 anni circa.

Periodo di raccolta: ottobre - novembre in base al grado di maturazione dell'oliva.

Metodo di raccolta: meccanico con vibratore ed abbacchiatori.

Tempi di estrazione: entro poche ore dalla raccolta per garantire la massima freschezza del prodotto.

Metodo di estrazione: ciclo continuo a due fasi a freddo.

Stoccaggio: in cisterne d'acciaio inox a temperatura controllata.

Colore: giallo con riflessi verdi, leggermente velato.

Profumo: fruttato medio con spiccate note di erba, mandorla e pomodoro.

Gusto: in bocca si presenta complesso, equilibrato con una leggera nota amara.

Abbinamenti gastronomici: bruschette, verdure grigliate, zuppe ricche, funghi, carni alla brace.

Riconoscimenti: premiato dalle migliori guide agli oli extravergine di oliva ed in numerosi concorsi nazionali ed internazionali.

Confezioni: bottiglia da 100 ml – 250 ml – 500 ml – 750 ml. Lattina da lt 3 – lt 5.