Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Biologico Nocellara del Belice

Scheda tecnica

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 opera tore Y127.
Rintracciabilità di filiera ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08 CERT. N° AG/RINT-11/107 ente certificatore RINA.

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

Varietà: nocellara del belice, vigoria media, portamento pendulo, allevamento a vaso, età delle piante 15 anni circa.

Periodo di raccolta: novembre - dicembre 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: verde intenso, leggermente velato.

Profumo: profumo intenso di fruttato d'oliva appena raccolta, tono erbaceo, sentori di pomodoro e carciofo.

Gusto: in bocca si presenta piacevole con un corpo vellutato, di media densità con un retrogusto di mandorla e sensazioni di amaro e piccante.

Abbinamenti gastronomici: bruschette, verdure grigliate, insalate, pesci alla griglia.

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.