

SCHEDA TECNICA

OLIO Extra Vergine di Oliva Multivarietale - BIOLOGICO

INTENSO

Denominazione prodotto:

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico – Multivarietale Leccina & Favolosa

Origine:

Puglia, Italia – Agricoltura Biologica Certificata BIOS

Cultivar:

Leccina e Favolosa (FS-17)

Zona di produzione:

Alto Salento

Altitudine uliveti:

da 10 a 200 mt s.l.m.

Sistema di coltivazione:

Agricoltura biologica, secondo regolamento UE – senza uso di pesticidi o erbicidi chimici

Sistema di raccolta:

Brucatura manuale e solo nelle piante secolari agevolata con pettini pneumatici

Periodo di raccolta:

ottobre entro la prima decade di novembre

Metodo di estrazione:

Estrazione a freddo (< 27°C) entro 6 ore dalla raccolta – ciclo continuo a due fasi

Colore:

Verde brillante con riflessi dorati

Profilo sensoriale:

Intenso, con marcate note di carciofo, foglia di pomodoro e mandorla amara.

Amaro e piccante pronunciati e persistenti ma assolutamente piacevoli e ben armonizzati. Presenza evidente di polifenoli.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo su zuppe rustiche, carni rosse, legumi, verdure cotte, bruschette, e piatti della tradizione mediterranea. Ideale per chi cerca un olio dal carattere deciso per esaltare i piatti. Sposa tutta la cucina mediterranea in particolare i piatti a base di pesce. Speciale su crostacei crudi e alla catalana.

Formati disponibili:

in bottiglie di vetro da 250 ml – 500 ml – 750 ml in lattina da 3 L e 5 L

Conservazione:

Conservare in ambiente fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ideale: 12–18°C.

Shelf-life:

18 mesi dalla data di imbottigliamento