



SCHEDA TECNICA OLIO 'CLASSIC'



Classificazione:

Olio Extravergine di Oliva Italiano

Varietà di olive:

40% Moraiolo, 40% Frantoio e 20% Leccino

Zona di produzione:

Reggello – Firenze – Toscana

Gestione oliveto:

Oliveti tradizionali, situati alle pendici del Pratomagno, altitudine 400m s.l.m., suoli con prevalenza di sabbia e arenaria. I terreni sono coltivati in regime di conversione all'agricoltura biologica (Regolamento CE n° 834/2007) con particolare attenzione al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo.

Tecnologia di produzione:

Raccolta delle olive, direttamente dalla pianta per "brucatura", nei mesi di ottobre e novembre. Frangitura a freddo delle olive entro 6 ore dalla raccolta con sistema a due fasi, controllo di scambio termico e impianto con gramole verticali sottovuoto. Filtrazione.

Stoccaggio:

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.

Conservazione:

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

Note di degustazione:

Colore verde con riflessi giallo dorati, aroma delicato di oliva al giusto grado di maturazione, gusto morbido con sensazioni di mandorla fresca e carciofo, amaro e piccante equilibrati.

Abbinamento gastronomico:

Indicato per accompagnare pesce alla griglia, carni bianche, e tutti i piatti delicati.

Valori nutrizionali per 100 g:

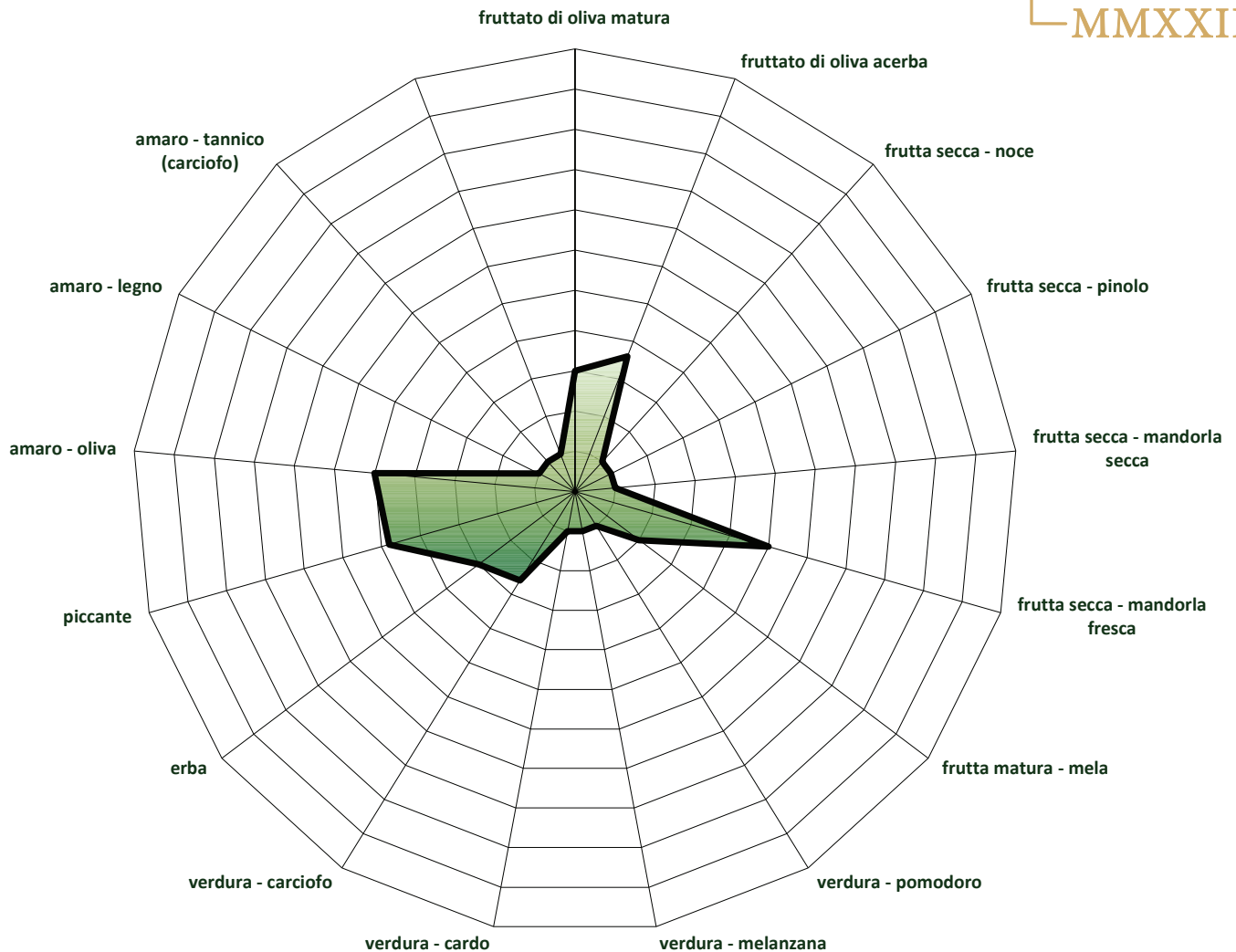
Calorie 3464 Kj/828 kcal; Grassi 92 g di cui saturi 14 g; Carboidrati 00 g di cui zuccheri 00 g; Sali 00 g; Proteine 00 g; Vitamina E 17 mg.

Formati:

0,25L, 0,50L, 0,75L, 1L, 3L e 5L

ANALISI SENSORIALE

Frantoio Masaccio Reggello (FI)



CODICE CAMPIONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSIC

ARMONICO

DISARMONICO

COLORE

GIALLO DORATO E CALDI RIFLESSI VERDI

DESCRIZIONE

AL NASO SI APRE INTENSO ED ELEGANTE, GUSTO DELICATO CON SENSAZIONI DI MANDORLA FRESCA, MELA E CARCIOFO, AMARO E PICCANTE IN ARMONIA.

NOTA

CONSIGLIATO SU MARINATE DI PESCE, MOLLUSCHI GRATINATI, ZUPPE DI LEGUMI, PESCI ARROSTO E CARNI BIANCHE AI FERRI.