


## L'Armonico Oro® - Olio extra vergine di oliva 100% italiano - Estratto a freddo



### Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 100% Italia
Cultivar	Correggiolo, moraiolo, leccino
Colore	Verde con riflessi dorati
Aroma	Fruttato leggero
Sapore	Morbido e ben equilibrato
Retrogusto	Profumi di frutta matura
Filtrato	Sì, filtrato a cotone

### Produzione artigianale

Lavorazione	Entro 24 ore dall'arrivo in frantoio
Molitura	Frangitore a martelli in acciaio inox a bassissimi giri
Gramolatura	Tecnologia <b>PROTOREATTORE</b> . Temperatura inferiore a 27°C
Estrazione	Estrattore a due fasi di ultima generazione <b>LEOPARD</b>
Stoccaggio	In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata

Requisiti chimico-fisici	<p><b>Acidità in acido oleico: &lt; 0,4%</b> (valore massimo consentito per legge: 0,8 g per 100 g - Reg. CE.n.1513/2001 del 23 luglio 2001 e s.m.i.)</p> <p><b>Perossidi: &lt; 12 meq O<sub>2</sub>/kg</b> (valore massimo consentito per legge: 20 meq O<sub>2</sub>/Kg - Reg. CE 2568/91 del 11 luglio 1991 e s.m.i.)</p>
--------------------------	--

Formati disponibili	<p><b>Bottiglia di latta a base tonda:</b></p> <p>- Lt.0,750</p>
---------------------	--