

L'Armonico® - Olio extra vergine di oliva Estratto a freddo



Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 100% Italia
Cultivar	Leccino, frantoio, rossina
Colore	Verde tendente al giallo
Aroma	Erbaceo di carciofo ancora tenero
Sapore	Morbido e armonioso
Retrogusto	Mandorlato
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 PROTOREATTORE . Temperatura inferiore a 27°C
Estrazione	Estrattore a due fasi di ultima generazione LEOPARD
Stoccaggio	In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata

Requisiti chimico-fisici	Acidità in acido oleico: < 0,4% (valore massimo consentito per legge: 0,8 g per 100 g - Reg. CE.n.1513/2001 del 23 luglio 2001 e s.m.i.)
	Perossidi: < 12 meq O₂/kg (valore massimo consentito per legge: 20 meq O ₂ /Kg - Reg. CE 2568/91 del 11 luglio 1991 e s.m.i.)

Formati disponibili	Bottiglia vetro scuro marasca:
	<ul style="list-style-type: none"> - Lt.0,100 - Lt.0,500 - Lt.0,750
	Lattina a base rettangolare:
	<ul style="list-style-type: none"> - Lt.5,000