



# SCHEDA PRODOTTO

Mod. PRD02.02/3

## Olio extra vergine di oliva Biologico Estratto a freddo CERTIFICATO DA CCPB



### Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 <b>100% Italia</b>
Cultivar	Correggiolo, moraiolo, leccino
Colore	Verde intenso
Aroma	Fragranza erbacea
Sapore	Ricco
Retrogusto	Mandorla
Filtrato	No, decantazione naturale

### Produzione artigianale

Lavorazione	Entro 24 dall'arrivo in frantoio
Molitura	Frangitore a martelli in acciaio inox a bassissimi giri
Gramolatura	Temperatura inferiore a 27°C
Estrazione	Estrattore di ultima generazione
Stoccaggio	In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata

Requisiti chimico-fisici	<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.)
	<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.)
	<b>Nessun residuo di fitofarmaci proibiti dal regolamento dell'agricoltura Biologica</b>

Formati disponibili	<b>Bottiglia vetro scuro marasca:</b>
	- Lt.0,100
	- Lt.0,250
	- Lt.0,500
	- Lt.0,750
	<b>Bottiglia di latta a base tonda:</b>
- Lt.0,500	
<b>Lattina a base rettangolare:</b>	
- Lt.1,000	
- Lt.5,000	