




SCHEDA PRODOTTO

Mod. PRD02.02/3

DelicatEVOle® - Olio extra vergine di oliva Estratto a freddo



Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 100% Italia
Cultivar	Leccino, frantoio, rossina
Colore	Dorato e brillante, con intense sfumature di verde
Aroma	Fragranza fruttata fresca e delicata
Sapore	Delicato al palato
Retrogusto	Mandorlato con venatura di sedano
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.0,250- Lt.0,500- Lt.1,000 Bottiglia di latta a base tonda: <ul style="list-style-type: none">- Lt.0,500- Lt.0,750 Lattina a base rettangolare: <ul style="list-style-type: none">- Lt.1,000- Lt.5,000
---------------------	---