

Fior Fiore® - Olio extra vergine di oliva Estratto a freddo



Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 100% Italia
Cultivar	Correggiolo, leccino, frantoio
Colore	Verde intenso
Aroma	Equilibrata fragranza di oliva
Sapore	Morbido e cremoso
Retrogusto	Racchiude tutti i sentori delle dolci colline riminesi
Filtrato	No, decantazione naturale

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	<p>Acidità in acido oleico: < 0,3% (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>Perossidi: < 10 meq O₂/kg (valore massimo consentito per legge: 20 meq O₂/Kg - Reg. CE 2568/91 del 11 luglio 1991 e s.m.i.)</p>
--------------------------	--

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