



# SCHEDA PRODOTTO

Mod. PRD02.02/3

## Le Quattro Regioni® - Olio extra vergine di oliva Estratto a freddo



### Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 <b>100% Italia</b>
Cultivar	<b>Moraiolo, Dritta, Correggiolo, Caninese</b>
Colore	<b>Verde intenso</b>
Aroma	<b>Fragrante</b>
Sapore	<b>Ricco, intenso</b>
Retrogusto	<b>Spiccato di oliva</b>
Filtrato	<b>No, decantazione naturale</b>
<b>Produzione artigianale</b>	
Lavorazione	<b>Entro 24-48 ore dalla raccolta</b>
Molitura	<b>Frangitore a martelli in acciaio inox a bassissimi giri</b>
Gramolatura	<b>Tecnologia <b>PROTOREATTORE</b>. Temperatura inferiore a 27°C</b>
Estrazione	<b>Estrattore a due fasi di ultima generazione <b>LEOPARD</b></b>
Stoccaggio	<b>In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata</b>
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.)
Formati disponibili	<b>Bottiglia vetro scuro marasca:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lt.0,100</li><li>- Lt.0,500</li><li>- Lt.1,000</li></ul> <b>Lattina a base rettangolare:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lt.5,000</li></ul>