

Arimolio® - Olio extra vergine di oliva 100% Italiano - Estratto a freddo



Carta d'identità dell'olio

Origine olive GARANTITA DA ACCORDO DI FILIERA SIGLATO CON ARPO EMILIA-ROMAGNA	 100% olive prodotte dai soci ARPO Emilia-Romagna
Cultivar	Leccino, correggiolo, moraiolo, frantoio, rossina
Colore	Verde con riflessi dorati
Aroma	Fruttato verde, di erba appena tagliata
Sapore	Ampio e di personalità
Retrogusto	Mandorla verde, carciofo
Filtrato	Sì, filtrato a cotone

Produzione artigianale

Lavorazione	Entro 24 ore dall'arrivo in frantoio
Frangitura	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	Cisterne acciaio inox sotto azoto, in locali a temperatura controllata

Requisiti chimico-fisici stabiliti dal Comitato Tecnico di Filiera per la raccolta 2019	Acidità in acido oleico: < 0,5% (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: < 10 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.) Caratteristiche organolettiche: Assenza di difetti e requisiti fissati per intensità degli attributi positivi. Fruttato: > 2; Amaro: > 2; Piccante: > 2
--	---

Formati disponibili	Bottiglia vetro scuro marasca:
	<ul style="list-style-type: none"> - Lt.0,100 - Lt.0,250 - Lt.0,500 - Lt.0,750
	Bottiglia di latta a base tonda:
	<ul style="list-style-type: none"> - Lt.0,500
	Lattina a base rettangolare:
	<ul style="list-style-type: none"> - Lt.1,000 - Lt.5,000