

## Colline di Romagna DOP - Olio extra vergine di oliva Estratto a freddo



### Carta d'identità dell'olio

Origine olive	 100% Italia. Oliveti certificati situati nelle Province di Rimini e Forlì-Cesena
Cultivar	Correggiolo (almeno 60%) e altre varietà locali in percentuale minore
Colore	Verde dorato
Aroma	Intenso di oliva, accompagnato da sentori di erba appena tagliata
Sapore	Avvolgente, con toni aromatici
Retrogusto	Mandorla, carciofo, pomodoro
Filtrato	Sì, filtrato a cotone

### Produzione artigianale

Lavorazione	Entro 48 ore dalla raccolta
Molitura	Frangitore a martelli in acciaio inox a bassissimi giri
Gramolatura	Tecnologia <b>PROTOREATTORE</b> . Temperatura inferiore a 27°C
Estrazione	Estrattore a due fasi di ultima generazione <b>LEOPARD</b>
Stoccaggio	In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata

Requisiti chimico-fisici dettati dal disciplinare (Reg. CEE n.2081/92)	<p>Acidità in acido oleico: &lt; 0,5%</p> <p>Perossidi: &lt; 12 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Acido oleico: ≥72%</p> <p>Tocoferoli: ≥ 70 mg/Kg</p> <p>Punteggio panel test: ≥7</p>
--	--

Formati disponibili	<p><b>Bottiglia vetro scuro fiorentina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lt.0,250</li> <li>- Lt.0,500</li> </ul> <p><b>Bottiglia di latta a base tonda:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lt.0,500</li> </ul> <p><b>Lattina a base rettangolare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lt.5,000</li> </ul>
---------------------	--