

*Prodotto a Freddo in Italia da olive coltivate in Italia*

*L' **Olio Extravergine di Oliva Piccante Leggero** è caratterizzato da un colore verde brillante, da un gusto ricco leggermente piccante con sentori di oliva verde.*

### Abbinamenti:

*E' adatto a crudo su tutte le pietanze, soprattutto su pesce alla griglia, ma anche nei bolliti di manzo, preparati di brasati , carni rosse, minstre di legumi, zuppa di verdura, ribollita o selvaggina.*

### SCHEDA TECNICA:

CAMPAGNA DI PRODUZIONE:	<b>2021/2022</b>
GUSTO:	<b>Ricco con piacevole sensazione di amaro, percezione di mela verde al palato unite a note erbacee. Retrogusto con sentore di piccante in chiusura.</b>
PROFUMO:	<b>Fruttato erbaceo con nota di mela verde</b>
COLORE:	<b>Verde brillante, tendente al giallo dorato</b>
VARIETÀ OLIVE PREVALENTI:	<b>Coratina, lavorate entro 24h dalla raccolta per preservare il più a lungo possibile gli aromi, i profumi, e la qualità dell'olio appena franto.</b>
METODO DI PRODUZIONE:	<b>A freddo, lavorato con macine in pietra e prodotto mediante lavorazione a basse temperature in impianto continuo</b>
ACIDITÀ (Valore medio % Ac. su 100gr di olio):	<b>0,15%</b>
POLIFENOLI TOTALI(Valore medio mg/kg):	<b>476 mg/kg</b>
VITAMINA E (Valore medio mg/kg):	<b>333 mg/kg</b>
PEROSSIDI( Tenore medio di meq O2/kg. Olio):	<b>5,1 meqO2/kg</b>
K232 (Valore medio):	<b>1,62</b>
K268 (Valore medio):	<b>0,107</b>
DELTA K(Valore medio):	<b>-0,004</b>
CERE (Valore medio mg/kg):	<b>22,2 mg/kg</b>

