



Scheda tecnica: Olio Extra Vergine di Oliva Biologico L'ORO DI LUCREZIA Monocultivar Ravece

Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Cultivar

Ravece (100%)

Origine

Olio Italiano

Valori nutrizionali medi per 100 mL

Energia 3404 kJ/828 kcal; Grassi 92 g di cui acidi grassi saturi 14 g; di cui acidi grassi monoinsaturi 69 g; di cui acidi grassi monoinsaturi 9 g carboidrati 0 g; di cui zuccheri 0 g; proteine 0 g; sale 0 g

Modalità e tempi di Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore. Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

Tempo e modalità di raccolta delle olive

In fase di invaiatura mediante raccolta manuale o con ausilio di agevolatori meccanici

Molitura

Frangitore a martelli a doppia griglia

Estrazione dell'olio

Sistema continuo per centrifugazione

Formato

Bottiglie da 0,50 L di vetro scuro

Bottiglia da 0,10 L di vetro scuro

Lattina da 0,175 L in alluminio

Profilo sensoriale

Colore

Verde più o meno intenso

Sapore

Toni di amaro e piccante decisi ed equilibrati

Sentori

Fruttato di oliva intenso con chiaro aroma erbaceo e spiccato aroma di pomodoro verde, foglia di pomodoro e carciofo.

Abbinamenti Gastronomici

Il gusto deciso lo rende prezioso nell'esaltare piatti rustici, zuppe di legumi, arrostiti di carne rosse, le note vegetali ne suggeriscono un pregevole utilizzo perfino in pasticceria su dessert freddi.