



Scheda tecnica: Olio Extra Vergine di Oliva Don Edoardo

Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva

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

Cultivar

Misto varietale

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.

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

Lattine da 5,00 L

Profilo sensoriale

Colore

Giallo con leggeri riflessi verdi

Sapore

Toni di amaro e piccante medi

Sentori

Fruttato di oliva intenso con chiaro aroma fruttato di oliva medio con note erbacee.

Abbinamenti Gastronomici

Il profilo sensoriale ne consente un utilizzo versatile in cucina.