



FRANTÓ



Olio Extra Vergine di Oliva

È l'Olio Extravergine di Oliva ottenuto dalla spremitura di tre varietà di olive, che conferiscono un aroma equilibrato e leggermente fruttato. In cucina non copre il sapore dei piatti, pur esaltandone il gusto.



Meravigliosa natura

FRANTÓ

Profilo agronomico

Cultivar:	Nocellara dell'Etna - Moresca - Biancolilla
Zona di produzione:	Italia - Sicilia
Altitudine:	440 m
Periodo di raccolta:	Ottobre/Novembre
Metodo di raccolta:	Brucatura a mano

Caratteristiche delle fasi di lavorazione

Impianto di frangitura:	Impianto a ciclo continuo a tre fasi
Recipienti stoccaggio:	Cisterne in acciaio inox 316
Decantazione:	Naturale, con frequenti travasi
Confezioni:	Bottiglia da 1 lt - latta da 5 lt

Profilo sensoriale

Aspetto:	Verde con riflessi giallo oro
Sensazioni olfattive:	Fruttato leggero con sentori di erba appena tagliata
Sensazioni gustative:	Gusto equilibrato, fruttato con un leggero retrogusto amaro piccante
Gastronomia:	Arricchisce i cibi senza coprirne il sapore, indicato per cibi cotti come sughi, salse, arrostiti e a crudo come condimento

Profilo organolettico

Acidità %:	0,40
Numero Perossidi:	8,0
Polifenoli totali:	180

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico:	824 kcal - 3.389 kJ
Proteine:	0 g
Carboidrati:	0 g
Grassi:	92 g
di cui Saturi:	14 g
Monoinsaturi:	69 g
Polinsaturi:	9 g
Colesterolo:	0 g
Fibre alimentari:	0 g
Sodio:	0 g
Vitamina E:	15 mg