



VALDOLIVA



Olio Extra Vergine di Oliva da agricoltura biologica

È l'Olio Extravergine di Oliva ottenuto da olive provenienti da agricoltura biologica, un vero e proprio elisir che appaga i palati più esigenti e di chi ama i sapori di una cucina genuina, nel rispetto della dieta mediterranea.



Meravigliosa natura

VALDOLIVA

Profilo agronomico

Cultivar:	100% Nocellare dell'Etna
Zona di produzione:	Italia - Sicilia zona Monte Etna
Composizione terreno:	Vulcanico
Altitudine:	700 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
Estrazione:	A freddo tra i 26-27° C
Recipienti stoccaggio:	Cisterne in acciaio inox 316
Decantazione:	Naturale, con frequenti travasi
Confezioni:	Bottiglia 0,75 lt - latta 5 lt (su richiesta bottiglia 0,10-0,50-0,25 lt - latta 3 lt)

Profilo sensoriale

Aspetto:	Colore dorato con riflessi verde intenso
Sensazioni olfattive:	Fruttato medio con toni erbacei e sentori di mandorla fresca e carciofo
Sensazioni gustative:	Sapore delicato, con una leggera sensazione di amaro e piccante
Gastronomia:	Indicato per la preparazione di secondi piatti, è ottimo anche gustato a crudo su una bruschetta, verdure fresche o fantasiose insalate

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
Vitamina E:	15 mg
Sodio:	0 g

Profilo organolettico

Acidità %:	0,19
Numero Perossidi:	5,2
Polifenoli totali:	172



Agricoltura UE
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO ICA
Operatore Controllato n. D52QT000001