

SCHEDA TECNICA

OLIO Extra Vergine di Oliva Multivarietale

DELICATO

Denominazione prodotto:

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano – Multivarietale Salentino

Origine:

Puglia, Italia

Cultivar:

Cellina di Nardò – Ogliarola Salentina

Zona di produzione:

Alto Salento

Altitudine uliveti:

da 10 a 200 mt s.l.m.

Sistema di raccolta:

Agevolata con pettini pneumatici

Periodo di raccolta:

Da Ottobre a Novembre

Metodo di estrazione:

Estrazione a freddo (< 27°C) entro 6 ore dalla raccolta – ciclo continuo a due fasi

Colore:

Giallo dorato con riflessi verdi

Profilo sensoriale:

Frutto leggero, con eleganti note dolci di mela gialla, mandorla dolce, erbe mediterranee e lievi sfumature floreali.

Amaro e piccante poco percettibili, molto morbidi e ben bilanciati.

Abbinamenti consigliati:

Perfetto su pesce al vapore, insalate delicate, formaggi freschi, carni bianche e piatti a base di verdure primaverili. Grazie alla sua delicatezza indicato molto per la cottura dei cibi

Formati disponibili:

in bottiglie di vetro da 250 ml – 500 ml – 750 ml in lattina da 3 L e 5 L

Conservazione:

Conservare in ambiente fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ideale: 12–18°C.

Shelf-life:

18 mesi dalla data di imbottigliamento