



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Bio.

Cultivar: 80% Leccino, 15% Gentile, 5% Altre varietà

Categoria: Fruttato, Leggero

Produttività dell'Uliveto: 30/45 q.li per ettaro

Resa Olive Olio: 8 - 11%

Terreno: Calcareo - medio impasto

Collazione Geografica: Chieti, Abruzzo

Periodo di Raccolta: Fine Ottobre, primi di Novembre

Sistema di Raccolta: Bacchiatura su teli e molitura entro 24 ore

Sistema di Estrazione: Estrazione a freddo in impianto continuo.

Note Degustative: Colore dorato con riflessi verdognoli, equilibrato, gentile, fruttato, caratterizzato da sentori che rimandano alla valeriana e tarassaco.

Profumo: Fruttato Leggero.

Fruttato di Oliva: Intenso.

Amaro: Assente

Piccante: Leggero, Assente.

Dolce: Intenso.

Acidità Libera: 0,2%.

Perossidi: 8 meqO₂/Kg.

Polifenoli: 98 mg/kg.

Tocoferoli: 244 mg/kg.

Abbinamento: a crudo, affettati, insalate, pesci, carne - Eccellente in cucina.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Denomination: Extra Virgin Olive Oil.

Cultivar: 80% Leccino, 15% Gentile, 5% Other varieties

Category: Light and fruity.

Productivity of the Olive Grove: 30/45 quintal per hectare

Olive Oil Production: 8 - 11%

Soil: Calcareous - medium texture

Geographical Collation: Chieti, Abruzzo

Harvest: End of October, beginning of November

Harvesting Method: The olive harvest is still carried out using the traditional "hand stripping" system. Nets are placed under the olive trees on which the farmers can comb through the olives before being placed into suitable plastic crates in order to guarantee that the fruit is properly aired and pressed within 24 hours.

Extraction System: Cold extraction in a continuous plant.

Description: Golden colour with greenish hints, light fruity, gentle mild oil characterised by fruity notes with hints of valerian and dandelion. - Excelent in the kitchen.





NATIVES OLIVEN OL EXTRA

Bezeichnung: Leccino natives Olivenöl Extra.

Olivenölsorte: 80 % Leccino, 15 % Gentile, 5 % andere Sorten

Boden: Lehmig und kalkhaltig, die besonderen klimatischen Verhältnisse ermöglichen die langsame Reifung der Früchte, die einen äußerst niedrigen Säuregrad haben.

Herkunft: Chieti, Abruzzo.

Ernte: von Hand geerntet.

Kategorie: Fruchtig, leicht.

Produktivität des Olivenhains: 30/45 Zentner pro Hektar.

Olivenölausbeute: 8-11%.

Erntezeit: Ende Oktober, Anfang November.

Sammelsystem: Schlagen auf Blechen und Fräsen innerhalb von 24 Stunden.
Absaugsystem: Kaltextraktion in kontinuierlicher Anlage.

Beschreibung: Goldene Farbe mit schwachen grünen Nuancen. Elegant und zart mit ausgewogenen Tönen von Apfel und Oliven, mit einem Nachgeschmack von Mandeln.

Empfohlene Speisen: Eignet sich für jede Art von Lebensmitteln insbesondere für Weißfleisch, Fisch, Abendbrot und Salate. - Ausgezeichnet in der Küche.





Varietà di olive utilizzate	Varietà Leccino 80%, Gentile di Chieti 15% altre varietà 5%		<p>Profilo sensoriale Colore: Giallo paglierino con sfumature di verde Sapore: Fruttato leggero con tono di amaro e sentore di erba Sapori / Odori estranei: nessuno</p> <p><u>L'azienda è fornita di un piccolo laboratorio interno nella quale effettua controlli durante la lavorazione delle olive</u></p>	
Periodo raccolta olive	Ottobre-Novembre- Dicembre			
Stato di maturazione alla raccolta	30% -- 40 %			
Metodo di raccolta	Scuotitore e metodo tradizionale a mano			
Lavorazione delle olive	Entro 48 ore dalla raccolta			
Stoccaggio olive	Box per alimenti a pareti rigide			
Metodo di molitura	Estrazione meccanica in continuo a freddo			
Stoccaggio olio	Cisterne in acciaio inox fornite di impianto di azoto			
Acidità media	0,2 – 0,4 -- circa	Laboratorio esterno		
Perossidi medi	5 – 8 mg			
FORMATO PACKAGING	Bottiglie VETRO da cl. 25 – 50 – 75 LATTINA cl. 500		<p>Diagramma di Flusso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elenco fornitori qualificati - Conformità ricevimento merce secondo i criteri di valutazione stabiliti dall'azienda -Lavorazione - Stoccaggio in idoneo magazzino e registrazione gestione fifo. - vendita 	
Materiale imballaggio	SCATOLA IN CARTONE			
Sb				
Metalli pesanti	Limiti massimi di metalli pesanti stabiliti dal regolamento CE n. 1881/2006 del 19/12/2006			
Correttore acidità	ASSENTI			
ALLERGENI D.L. 178/2007	ASSENTI			
Scadenza	18 mesi dal confezionamento			
Provenienza materia prima	ITALIA	CERTIFICATO ICEA		
SISTEMA CONTROLLO IGIENICO	Piano HACCP secondo la Normativa CE 852			
LAVORAZIONE: Processo Produttivo	- Compilazione scheda di produzione seguendo le specifiche riportate nel Manuale di Autocontrollo Igienico Sanitario e i diagrammi di flusso, secondo il regolamento CE 29 Aprile 2004, n° 852/04 CE (G.U.C.E. 30 Aprile 2004, n° L.139) e i principi del sistema HACCP.			
Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Grassi	93,3 g	Energy	KJ 3389
	Di cui saturi	13,3 g		
	Di cui monoinsaturi	66,6 g		
	Di cui polinsaturi	6,6 g		
	Carboidrati g. 0	Di cui zuccheri g. 0		KCAL 824
	Proteine g. 0	Fibre g. 0		
Condizioni di stoccaggio:	<i>Il Prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore.</i>			
Dichiarazione OGM, Allergeni e Residui Pesticidi.				
<p>Il prodotto e gli ingredienti in esso contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati (Regg. CEE n° 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e non contengono alcuno degli allergeni riportati nell'allegato 1 SEZ. III del D Lgv. n° 114 dell'08/02/2006 o fra gli allergeni contenuti nella DIR 2006/142/CEE del 22/12/2006. Inoltre il prodotto risponde ai requisiti di legge ed in particolare a quanto disposto dal D.M. del 27/08/2004 emanato dal Ministero della Salute in merito ai limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti nonché all'alimentazione, nonché ai requisiti del Reg. CE 1861/2008 in merito al tenore massimo dei metalli pesanti contenuti.</p>				