



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR CORATINA

Nato per soddisfare una clientela molto esigente in tema di qualità, sempre con un occhio particolare rivolto alla ricercatezza e al gusto.



MATERIE PRIME:

Olio extra vergine di oliva

ORIGINE:

100% Italiana

CULTIVAR:

Coratina al 100%

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ACIDITÀ: $\leq 0,35\%$ max 0,8%

INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O₂/Kg) ≤ 12 max 20

K 232: ≤ 2 max 2,5

K 270: $\leq 0,15$ max 0,20

DELTA K: $\leq 0,00$ max 0,01

POLIFENOLI TOTALI: ≥ 150 mg/kg

COLORE: Giallo con riflessi verdi

PROFUMO: Note di carciofo e di erbe di campo

SAPORE: Fruttato intenso, saporito e pieno

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

A freddo con macine di pietra e con metodo continuo

FILTRAGGIO:

Filtro con cotone idrofilo, a caduta, senza nessuna pressione.

Successiva brillantatura

CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato in bottiglie tipo OLEA UVAG da lt. 0,750, lt. 0,500, lt. 0,250 ed in lattina da lt. 3, inserite in un ricercato astuccio.

Queste bottiglie sono dotate di uno speciale tappo anti rabbocco a garanzia dell'originalità del prodotto.

Il tappo non deve essere manomesso. La sua rottura può causare il rilascio della sfera in esso contenuta.



Il Monocultivar Coratina ha ricevuto l'ambito riconoscimento delle Tre Foglie dalla guida Oli d'Italia 2017 del Gambero Rosso.

● INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100 ml di prodotto

GRASSI: 92 G - di cui saturi 14 G

PROTEINE: 0

CARBOIDRATI: 0 G - di cui zuccheri 0 G

SALE: 0

VALORE ENERGETICO: 828 KCAL / 3404 KJ