



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR NOCELLARA

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:

Nocellara 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: Oro intenso

PROFUMO: Note di pomodoro e di erba tagliata

SAPORE: Fruttato dolce, morbido e avvolgente

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 atuccio.

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

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

● 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



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR PERANZANA

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:

Peranzana 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: Oro intenso

PROFUMO: Note di mandorla e foglia di pomodoro

SAPORE: Fruttato medio, equilibrato e ricercato

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.

● 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

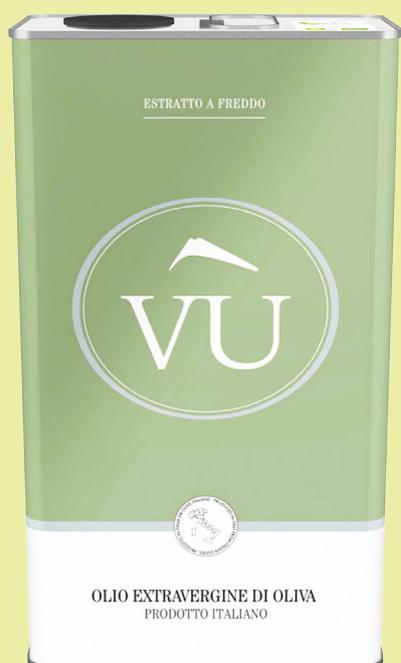
SALE: 0

VALORE ENERGETICO: 828 KCAL / 3404 KJ



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

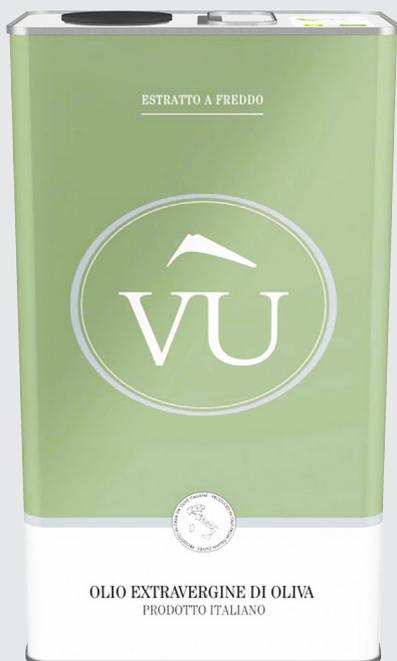
SALE: 0

VALORE ENERGETICO: 828 KCAL / 3404 KJ



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VU' - BIOLOGICO

Vù Biologico, interamente derivante da coltivazioni a regime biologico è espressione ottimale di cultivar tipiche che trovano nel terreno vulcanico del Vulture il loro ambiente ideale. Le qualità intrinseche al metodo di coltivazione, unitamente alla raccolta manuale e al metodo di estrazione conferiscono all'olio Vù Biologico un carattere equilibrato, che offre un armonioso bilanciamento delle note erbacee con quelle gradevolmente piccanti.



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

ACIDITÀ: Mai superiore ai 0,30°

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

A freddo con macine di pietra con metodo continuo

FILTRAGGIO:

Filtrato con cotone idrofilo, a caduta, senza nessuna pressione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: Limpido e dorato

COLORE: Oro intenso

PROFUMO: Di pomodoro e carciofo intenso

SAPORE: Dolce e fruttato

CONSIGLI DI UTILIZZO:

Sempre crudo, esalta al meglio tutte le pietanze calde.

Consigliabile nell'alimentazione dei bambini.

CONFEZIONAMENTO:

Confezionata in bottiglie tipo UVAG nei formati da lt. 0,750, lt. 0,500, lt. 0,250 ed in lattina da lt. 3, inseriti in un pratico astuccio.

Questa bottiglia è dotata di uno speciale tappo anti rabbocco a garanzia dell'originalità del prodotto.

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

● 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