



## Toscana IGP del Montalbano (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)

### DESCRIZIONE PRODOTTO

**Composizione:** olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto ed imbottigliato in Toscana, ottenuto esclusivamente da olive toscane, coltivate nella zona ad indicazione geografica protetta del "Montalbano";

**Area di Produzione:** Toscana, sotto-zona IGP Montalbano;

**Tecniche di coltivazione:** da Agricoltura Integrata. Metodo di produzione che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare;

**Stagione Raccolta:** Ottobre – Dicembre;

**Varietà di olive:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Rossellino e Piangente come previsto dal disciplinare Toscano IGP.

### PRODUZIONE

**Frangitura:** frangitore meccanico;

**Estrazione:** a freddo (T<27°C);

**Controllo Qualità:** analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche, rilasciate dall'azienda e dal Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Toscano IGP per la certificazione;

**Stoccaggio:** in serbatoi di acciaio inox a temperatura ambiente;

**Imbottigliamento:** conforme alle normative igienico-sanitarie vigenti.

### CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

L'eventuale solidificazione dell'olio in seguito all'esposizione a basse temperature è un fenomeno naturale. Il prodotto torna all'aspetto originario se esposto a temperatura ambiente.

### CARATTERISTICHE

**Aspetto:** limpido;

**Colore:** dal verde al giallo;

**Odore:** fruttato tipico dell'extra vergine toscano accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura e verde di foglia;

**Sapore:** piacevoli sensazioni di amaro e piccante;

**Acidità:** sotto 0,5%, (Limite previsto dal Disciplinare del Toscano IGP 0,6%);

**Uso:** per condire.

### PARAMETRI ANALITICI

Reg. (CEE) 2568/91e s.m.i. – Reg. (CE) 1881/2006 s.m.i. – Reg. (CE) 396/2005 e s.m.i. – Disciplinare Toscano IGP – Disciplinare Agriqualità.



## Tuscan PGI from Montalbano (PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION)

### PRODUCT DESCRIPTION

**Composition:** superior category olive oil obtained from olives and solely by mechanical means, produced and bottled in Tuscany exclusively from tuscan olives, cultivated in the protected geographical indication area "Montalbano";

**Production area:** Tuscany, Montalbano PGI area;

**Cultivation Techniques:** by Integrated Farming, which is an agricultural practice aiming to develop environmental care and food safety reducing agrochemicals;

**Crop season:** October – December;

**Olives Varieties:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Rossellino and Piangente according to Tuscan PGI Disciplinary.

### PRODUCTION PROCESS

**Pressing:** mechanical crusher;

**Extraction:** by cold extraction (T<27°C);

**Quality control:** laboratory analysis and organoleptic evaluation carried out in the company and by Consorzio dell'olio Toscano IGP in order to get Tuscan PGI certification;

**Storage:** in stainless steel tanks at room temperature;

**Bottling:** according to food safety management system.

### STORAGE INSTRUCTIONS

Store closed in a cool dry place away from heat source and direct sunlight.

This is exclusively a natural product; at low temperatures precipitation may occur.

The product gets clear again if exposed at room temperature.

### CHARACTERISTICS

**Aspect:** clear;

**Colour:** light green with golden notes;

**Aroma:** typical fruity of Tuscan extra virgin olive oil reminding artichokes, almonds, other ripe fruits and green grass;

**Flavour:** pleasant bitter and spicy sensation;

**Acidity:** below 0,5% (Tuscan PGI Disciplinary limit 0,6%);

**Use:** for dressing.

### ANALYTIC PARAMETERS

Reg. (ECC) 2568/91 as amended – Reg. (EC) 1881/2006 as amended – Reg. (EC) 396/2005 as amended – Tuscan PGI Disciplinary – Agriqualità Disciplinary.

MONTALBANO AGRICOLA ALIMENTARE TOSCANA S.p.A.

Tel. +39 0571 729131 – fax +39 0571 568143

email: [info@oliomontalbano.it](mailto:info@oliomontalbano.it) - [www.oliomontalbano.it](http://www.oliomontalbano.it)



produttori d'olio in Toscana