

Poggio delle Fattorie

100% Italiano Grezzo

DESCRIZIONE PRODOTTO

Composizione: olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto ottenuto da olive coltivate, raccolte e trasformate in Italia.

Area di Produzione: Puglia, Sicilia e Calabria;

Stagione Raccolta: Ottobre – Gennaio;

Varietà di Olive: in prevalenza Coratina, Ogliarola, Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice e Carolea.

PRODUZIONE

Frangitura: frangitore meccanico;

Estrazione: a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$);

Controllo Qualità: analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche;

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: tipico dell'olio grezzo non filtrato, l'eventuale sedimento sul fondo della bottiglia è un fenomeno naturale dell'olio extra vergine di oliva;

Colore: verde intenso;

Odore: fruttato tipico dell'extra vergine italiano;

Sapore: piacevoli sensazioni di amaro e piccante;

Acidità: sotto 0,5% (Limite di legge per l'olio extra vergine di oliva 0,8%);

Uso: per condire e cucinare.

PARAMETRI ANALITICI

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



100% Italian Un-filtered

PRODUCT DESCRIPTION

Composition: superior category olive oil obtained from olives and solely by mechanical means.

Product obtained by olives cultivated, picked and processed in Italy;

Production area: Puglia, Sicily and Calabria;

Crop season: October – January;

Olive Varieties: essentially Coratina, Ogliarola, Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice and Carolea.

PRODUCTION PROCESS

Pressing: mechanical crusher;

Extraction: by cold extraction ($T < 27^{\circ}\text{C}$);

Quality control: Laboratory analysis and organoleptic evaluation;

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: cloudy, unfiltered, during time natural sediment can settle at the bottom of the bottle;

Colour: intense green;

Aroma: typical fruity of the Italian blend;

Flavour: pleasant bitter and spicy sensation;

Acidity: below 0,5% (Law limit for extra virgin olive oil 0,8%);

Use: for dressing and cooking.

ANALYTIC PARAMETERS

Reg. (EEC) 2568/91 as amended – Reg. (EC) 1881/2006 as amended – Reg. (EC) 396/2005 as amended.



MONTALBANO AGRICOLA ALIMENTARE TOSCANA S.p.A.

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

email: info@oliomontalbano.it - www.oliomontalbano.it



produttori d'olio in Toscana