

# Poggio delle Fattorie

## 100% Italiano Biologico

### 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;

**Tecniche di coltivazione:** da Agricoltura Biologica secondo Reg. (CE) 834/2007;

**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:** limpido;

**Colore:** verde chiaro con riflessi oro;

**Odore:** fruttato tipico dell'extra vergine italiano;

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

**Acidità:** sotto 0,6% (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. - Reg. (CE) 834/2007.

## Organic 100% Italian

### 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;

**Cultivation techniques:** by Organic Farming according to Reg. (CE) 834/2007;

**Crop season:** October – January;

**Olives 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:** clear;

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

**Aroma:** typical fruity of the Italian blend;

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

**Acidity:** below 0,6% (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 – Reg. (EC) 396/2005 as amended. - Reg. (EC) 834/2007.



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