

Olio EVO

Ravece

Biologico



DENOMINAZIONE:

Olio Extravergine di Oliva Biologico – di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CULTIVAR:

Ravece (100%). Anche conosciuto come Ravaiola o Olivona.

ZONA DI COLTIVAZIONE E PRODUZIONE:

Paternopoli (Av), Italia

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA:

Prodotto da Agricoltura Biologica, siamo certificati dal Consorzio Controllo Prodotti Biologici (CCPB).

Codice operatore: ITCCPBAE24.

ULIVETI:

Ha 4 di alberi di olive. Uliveti secolari autoctoni, su un terreno con un'altitudine di ca. 500m s.l.m., argilloso e tendenzialmente calcareo, con una densità di ca. 300 piante per Ha.

RACCOLTA:

Tradizionale raccolta a mano ad inizio Novembre con agevolatori.

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

Estrazione a freddo in impianto a ciclo continuo moderno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Un colore paglierino con riflessi verdi precede sensazioni olfattive delicate ma di notevole complessità, con nitidi ricordi di olive uniti a

profumi di pomodoro verde, cardo e carciofo. In bocca si apprezzano sia l'aroma coerente col naso, sia la pasta scorrevole caratterizzata da equilibrate note di dolce e di amaro, rafforzate da un brioso piccante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il gusto deciso e la complessità aromatica ne suggeriscono l'impiego su bruschetta, carpaccio di carne, zuppe di legume, grigliate di pesce, insalate di ortaggi cotti o crudi. Da sperimentare anche in pasticceria su creme e gelati.

CONSERVAZIONE:

Conservare in un posto fresco (ad almeno 8°C per evitare che l'olio si solidifichi) ed asciutto. Il Ravece si mantiene bene grazie all'alto contenuto di polifenoli e la bassa acidità, consigliamo comunque di consumare il prodotto entro 1-2 anni dopo la raccolta, per poter apprezzare al meglio le sue caratteristiche.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Acidità media: 0.13% - 0.20% circa.
Perossidi medi: 5.0-8.0meqO2/Kg circa.
Polifenoli medi: 500-700 mg/Kg circa.
(al momento di imbottigliamento)

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO:

Bottiglia di 0.25L / 0.5L in vetro scuro, trattata per la protezione dai raggi UV con imboccatura filettata per applicazione capsula in alluminio con salvagoccia.

Anche (a richiesta) disponibile in latte da 5L. Cartoni da 8 o 10 bottiglie, a seconda della capienza delle bottiglie.
Pallet da 105 cartoni.



Harvico

Olio
Extravergine
di Oliva
Biologico

