



### **Scheda tecnica: Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Don Edoardo**

#### **Denominazione**

*Olio Extra Vergine di Oliva Biologico*

*Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*

#### **Cultivar**

*Misto varietale*

#### **Origine**

*Olio Italiano*

#### **Valori nutrizionali medi per 100 mL**

*Energia 3404 kJ/828 kcal; Grassi 92 g di cui acidi grassi saturi 14 g; di cui acidi grassi monoinsaturi 69 g; di cui acidi grassi monoinsaturi 9 g carboidrati 0 g; di cui zuccheri 0 g; proteine 0 g; sale 0 g.*

#### **Tempo e modalità di raccolta delle olive**

*In fase di invaiatura mediante raccolta manuale o con ausilio di agevolatori meccanici.*

#### **Molitura**

*Frangitore a martelli a doppia griglia.*

#### **Estrazione dell'olio**

*Sistema continuo per centrifugazione*

#### **Formato**

*Lattine da 5,00 L*

*Bottiglie da 0,50 L di vetro scuro*

#### **Profilo sensoriale**

##### **Colore**

*Giallo con leggeri riflessi verdi*

##### **Sapore**

*Toni di amaro e piccante medi*

##### **Sentori**

*Fruttato di oliva intenso con chiaro aroma fruttato di oliva medio con note erbacee.*

#### **Abbinamenti Gastronomici**

*Il profilo sensoriale ne consente un utilizzo versatile in cucina.*