



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 le Opere




OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO

OPERATORE CONTROLLATO
N. GB66
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-003
AGRICOLTURA UE



Carta d'identità dell'olio

Origine olive	100% Italia	
Colore	Verde intenso	
Aroma	Fragranza erbacea	
Sapore	Ricco	
Retrogusto	Mandorla	
Filtrato	No, decantazione naturale	

Produzione artigianale

Lavorazione	Entro 24-48 ore dalla raccolta
Molitura	Frangitore a martelli in acciaio inox a bassissimi giri
Gramolatura	Tecnologia PROTOREATTORE Temperatura inferiore a 27 °C
Estrazione	Estrattore a due fasi di ultima generazione LEOPARD
Stoccaggio	In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata (18 °C)
Caratteristiche chimico-fisiche	Acidità in acido oleico < 0,4% (valore massimo consentito per legge: 0,8 per 100g - Reg. CE.n.1513/2001 del 23 luglio 2001 e s.m.l.) Perossidi < 12 meq O./kg (valore massimo consentito per legge: 20 meq O./Kg - Reg. CE 2568/91 del 11 luglio 1991 e s.m.l.) Nessun residuo di fitofarmaci proibiti dal regolamento dell'agricoltura Biologica

Formati disponibili Bottiglia di latta a base tonda: Lt.0,750

CONSIGLI DELLO CHEF

Verdure grigliate
Primi piatti ricchi
Carni rosse



www.poderevecciano.it
Società Agricola Podere Vecciano
47853 Vecciano (Coriano) RN
Via Vecciano, 23 - Tel.- Fax +39 0541 658388