

LE OPERE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO

CARTA D'IDENTITA' 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 0./kg (valore massimo consentito per legge: 20 meq 0./Kg - Reg. CE 2568/91 del 11 luglio 1991 e s.m.l.)

Nessun residuo di fitofarmaci proibiti dal regolamento dell'agricoltura Biologica

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L

FORMATO LATTA: 3L



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra



CORIANO
(RIMINI)



AZIENDA
BIOLOGICA

