



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “TRADIZIONALE”

“TRADITIONAL” EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “TRADIZIONALE”

*Ottenuto dalle migliori coltivazioni di olive,
è leggero e a bassa acidità.*

*Alla base della dieta mediterranea, ottimo
crudo su verdure, insalate, arrosti, e minestre.*

*È particolarmente indicato nelle diete
e nell'alimentazione moderna.*

“TRADITIONAL” EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*Obtained from the best olive crops, it is light
and with low acidity.*

*It is the basic ingredient in the Mediterranean
diet, and is excellent consumed raw with
vegetables, salads, roasts and in soups.*

*It is particularly recommended for dieting
and with modern diets.*

SCHEDA TECNICA

Altitudine media degli oliveti:	250 mt. sul livello del mare
Acidità libera (% acido oleico):	inferiore 0.6
Numero perossidi:	inferiore a 15
Colore dell'olio:	giallo paglierino tendente al verde
Profumo dell'olio:	di olive mature
Sapore dell'olio:	fruttato leggero
Gusto:	gradevole
Periodo raccolta olive:	fine Dicembre – Gennaio-Febbraio
Stato maturazione olive:	invaie al 50 % o mature
Metodo di raccolta:	meccanica
Metodo di mulitura:	ciclo continuo

TECHNICAL INFORMATION SHEET

Mean olive grove altitude:	250 m above sea level
Free acidity (% oleic acid):	less than 0.6
Peroxide value:	less than 15
Oil colour:	straw yellow with green
Oil scent:	mature olives
Oil flavour:	medium fruity
Flavour:	pleasant
Olive harvesting period:	late December - January-February
Olive ripeness:	50% darkened or mature
Harvesting method:	mechanical
Milling method:	continuous cycle

