

FRANTOIANI



SINCE 1800



IL BLENDING È ARTE.
UNENDO OLI DI CULTIVAR DIVERSE,
ARMONIZZANDO GUSTI E PROFUMI
SI OTTERRÀ QUALCOSA DI NUOVO,
CHE PRIMA NON C'ERA.

harmōnìa

DESCRIZIONE

CULTIVAR	CORATINA E CAROLEA
TIPO DI OLIO	EXTRA VERGINE DI OLIVA
CERTIFICATO	BIOLOGICO ITALIANO ORGANISMO DI CONTROLLO SUOLO E SALUTE
FRANGITURA	A FREDDO
RACCOLTA	2020 – 2021

ANALISI CHIMICA

ACIDITÀ	0.21% M/M
DELTA K	-0.001 MG/KG
K232	1.79
K270	0.13
N° PEROSSIDI	6.5 MEQ O₂/KG
BIOFENOLI	> 500 MG/KG

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE	VERDE INTENSO DALLE SFUMATURE DORATE.
PROFUMO	FRUTTATO MEDIO INTENSO.
GUSTO	SENTORI DI POMODORO ED ERBA DI CAMPO. ARMONICO AL PALATO CON IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA AMARO E PICCANTE, CHE DÀ SENSAZIONI DI PIACEVOLEZZA. PREVALGONO LE NOTE DI MANDORLA, CICORIA ED ERBACEO.
ABBINAMENTI	CARNI ROSSE AL SANGUE, FAGIOLI ALLA PIGNATA, LEGUMI AL COCCIO.

SCHEDA LOGISTICA BOTTIGLIA

FORMATO	500 ML
PZ. PER BOX	6 12
PESO BOX	5,90 11,80 (KG)

SCHEDA LOGISTICA LATTINA

FORMATO	5 LITRI
PZ. PER BOX	2 4
PESO BOX	10 20 (KG)