



Frantoio Oleario
Via Spineto Z.I. snc
70038 Terlizzi (BA)
P.IVA 07243220725

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOCULTIVAR “CORATINA”

SCHEDA TECNICA

CLASSIFICAZIONE:	olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo da olive coltivate, raccolte e trasformate in Italia.
CULTIVAR:	Coratina
AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE:	Puglia, Nord Barese.
TEMPI DI ESTRAZIONE:	Entro 24 ore dalla raccolta, per garantire sempre la massima freschezza del prodotto.
METODO DI ESTRAZIONE:	Linea continua Amenduni con estrazione centrifuga a freddo (temperatura costante inferiore a 27° C).
STOCCAGGIO:	Silos in acciaio inox.
CARATTERISTICHE:	Fruttato intenso, leggermente piccante. Elevatissima concentrazione di polifenoli e bassissima quantità di perossidi. Un olio unico, per il palato e per il corpo.
ACIDITA' (contenuto di acidi grassi liberi nell'olio):	<0,5% (0,50 grammi per 100 grammi)

PEROSSIDI

**(espressi in MEQ
di O2/kg olio):**

< 9 (reg. cee 2568/91)

**ALCHIL ESTERI
(espressi in mg/kg):**

< 15 (reg. cee 2568/91)

**POLIFENOLI
(espressi in mg/kg):**

> 350. Un alto numero di polifenoli impedisce l'ossidazione dell'olio.

SPETTROFOTOMETRIA: K232: < 1,90
DELTA K: < 0,15
K270: < 0,003
CERE: < 100

CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco (12-19°C), a riparo da umidità, fonti luce e di calore. Evitare bruschi cambiamenti di temperatura.

DURABILITA':

18 mesi dalla data di confezionamento.

GARANZIE DI QUALITA': Filiera corta. Tracciabilità dal produttore al prodotto finale.

CONFEZIONAMENTO: Lattina cilindrica da 50 CL – Lattina cilindrica da 100 CL – Lattina 5 lt.

CAPACITA' PRODUTTIVA ANNUALE

LATTINA CILINDRICA 50 CL: n° 50,000 pezzi

LATTINA CILINDRICA 100 CL: n° 50,000 pezzi

LATTINA 5 LT: n° 150,000 pezzi

I tempi di consegna variano in base al quantitativo ordinato.