

Ditta Perilli Andrea

Via Armando Diaz, 57
70038 Terlizzi (BA)

☎ 080/3511938 – 339/3959525

P.IVA 03299580724

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOCULTIVAR “OGLIAROLA”

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:	Ogliarola
AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE:	Puglia, Nord barese. Esattamente Terlizzi e Bitonto.
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:	Leggermente fruttato, gusto morbido e delicato.
ACIDITA' (contenuto di acidi grassi liberi nell'olio):	<0,5% (0,50 grammi per 100 grammi)
PEROSSIDI (espressi in MEQ di O ₂ /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 da 5 LT

CAPACITA' PRODUTTIVA ANNUALE

LATTINA CILINDRICA DA 50 CL: n° 50,000 pezzi

LATTINA CILINDRICA DA 100 CL: n° 50,000 pezzi

LATTINA 5 LT: n° 150,000 pezzi