

Olio "LIANTONIO"



Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Ingredienti

100% Olio Extravergine d'Oliva

Cultivar / Varietà

Ogliarola e Coratina

Origine

Italia

Microarea

Zona di Produzione – Palo del Colle (Ba) – altitudine media 150mt. Sul livello del mare

Tessitura del terreno

Argilloso

Sistema di allevamento

A Vaso

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a tre fasi (Alfa LAval)

Periodo di raccolta e periodo di produzione

Da Ottobre a Gennaio

Stoccaggio / Conservazione

Silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata

Confezionamento

Imbottigliato senza stabilizzazione alimentare, in bottiglia quadra "Marasca" di vetro verde scuro

Tappo

Antirabbocco / Vite

Degustazione

GUSTO / Sapore intenso, ampio, toni piccanti, lieve amaro sul finale

NASO / Persistente profumo fruttato note di mandorla e sentori erbacei

VISTA / Giallo/verde, intenso, striature dorate

Cultivar prevalente coratina. Caratteristiche

Origine / Italia.

Diffusione / Puglia.

Pianta / robusta, spiccata adattabilità.

Frutto / peso elevato, forma ellittica, leggermente asimmetrica.

Maturazione / tardiva.

Produttività / elevata e costante.

Resa in olio alta (14-20 kg per 100 kg di olive).

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in cassette forate, in modo da consentire l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h.
2. La lavorazione è a freddo (temperatura entro 27°C).
3. L'olio solitamente non filtrato ma decantato naturalmente.
4. Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.
5. Acidità libera aspressa in quantità di acido oleico al di sotto dello 0,8% (solitamente tra 0,3 e 0,4%). Perossidi medi (mEq/Kg) 6/8

Valori chimici e parametri organolettici:
in ottemperanza ai limiti di legge.

FORMATI	CONTENITORE	A RICHIESTA
0,10 L	bottiglia	lattina
0,25 L	bottiglia	lattina
0,50 L	bottiglia	lattina
0,75 L	bottiglia	lattina
1 L	bottiglia	lattina
3 L	lattina	
5 L	lattina	



Etichetta:



Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 ml di prodotto	Valori Medi * Per 15 ml di prodotto
Calorie	824 kcal / 3389 kJ	120 kcal / 498 kJ
Grassi	92 g	14 g
- di cui saturi	14 g	2 g
- di cui insaturi	69 g	10 g
- di cui polinsaturi	9 g	2 g
Carboidrati	0 g	0 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

*Porzione d'uso (1 cucchiaino).
Valori giornalieri di riferimento basati su una dieta per adulto
pari a circa 2000 kcal / 8400 kJ.

Modalità d'impiego

Per le sue caratteristiche sensoriali, quest'olio è indicato sia per uso a crudo, sia in cottura.

Abbinamenti Gastronomici

L'olio "Liantonio" sprigiona un sapore deciso e sentori persistenti di carciofo. Toni lievemente amari e punte piccanti ne identificano il ricco aroma. Le cultivar presenti sono l'oglierola che regala un olio più delicato e la coratina, cultivar caratteristica delle campagne pugliesi e, l'olio che ne deriva, regala sfaccettature sensoriali sorprendenti sia al naso sia al gusto. Ideale accompagnamento di preparazioni culinarie dall'intenso sapore, quali arrostiti di carne e zuppe di legumi; è ottimo se abbinato ai secondi di pesce cotti al forno.

Annotazioni utili

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14°C e 18°C. Se sottoposto a basse temperature, l'olio tende a cristallizzarsi. Torna allo stato liquido ad una temperatura superiore ai 18°C.

1 porzione	15 ml circa
1 litro	67 porzioni circa

Non sono presenti zuccheri aggiunti.

NO O.G.M.

Una porzione fornisce il 20% circa della quantità di Vitamina E giornalmente raccomandata. Il ridotto contenuto di acidi grassi saturi e l'elevata presenza di acidi grassi monoinsaturi, rendono l'olio extravergine d'oliva, un prodotto ideale nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata.

Alimento idoneo nelle diete di **Vegetariani** e **Vegani**.

Allergeni: non presenti.
Casi di allergia: mai rilevati.

Termine preferibile di consumo

18 mesi dalla data di confezionamento. La data consigliabile di consumo indicata sulla confezione, si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

L'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale; privo di elementi estranei alla naturale composizione delle olive di produzione. La data indicata sulla confezione, quindi, è un termine "preferibile di consumo" del prodotto al fine di apprezzarne a pieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo, ma, semplicemente, potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi.

Modo di conservazione

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene il tappo, dopo ogni utilizzo, per preservarne l'integrità.

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita. Le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non già impegnative.