



MARCHESINO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SCHEDA TECNICA OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOCULTIVAR DI PERANZANA

CLASSIFICAZIONE	Olio Pugliese extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici-estratto a freddo in Italia da olive coltivate in Italia
ZONA DI RACCOLTA	Agro di San Paolo di Civitate ,Torremaggiore , San Severo
VARIETA' (CULTIVAR)	Peranzana varietà autoctona e antichissima della Puglia. Ulivi di proprietà della famiglia CORDISCO da generazioni posti su circa 25 ettari. Età delle piante 100-150 anni circa
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre -Novembre a inizio invaiatura (inizio della maturazione)
METODO DI RACCOLTA	Direttamente dalla pianta mediante pettini bacchiati
TEMPI DI ESTRAZIONE	Nello stesso giorno di raccolta per garantire la massima freschezza del prodotto
METODO DI ESTRAZIONE	Linea continua con estrazione a freddo con una temperatura dell'intero processo di lavorazione inferiore a 27° C
RESA MEDIA	< 11,5% (11,5 KG di olio per 100 kg di olive)
FILTRAGGIO	Con pannelli filtranti in cellulosa
STOCCAGGIO	In silos di acciaio a temperatura controllata
ACIDITA' LIBERA % ESPRESSA IN ACIDO OLEICO	< 0,40
PEROSSIDI ESPRESSI IN MEQ DI O2 / KG OLIO	< 0,15
ALCHIL ESTERI ESPRESSI IN MG/KG	8 (Reg.CEE 2568/91 e segg.- valore massimo per l'olio extravergine di oliva : 75) composti che si formano in seguito al degrado e fermentazione di olive danneggiate o conservate in cattive condizioni prima di essere lavorate, quindi valori bassi indicano alta qualità < 350 (NGD C89-2010 determinazione dei biofenoli dell'olio da olive mediante HPLC)

POLIFENOLI TOTALI ESPRESSI IN MG/KG	Sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva e nell' olio extravergine
CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra 12 e 18°C, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce. Bruschi e prolungati abbassamenti di temperatura possono determinare la cristallizzazione delle cere naturalmente presenti nell' olio extravergine d'oliva e portare al congelamento del prodotto con formazione di piccole sfere bianche in sospensione. Questo fenomeno non pregiudica la qualità del prodotto ma ne testimonia l'origine e la genuinità.
DURABILITA'	18 mesi dalla data di confezionamento
COLORE	Giallo dorato intenso, con riflessi verdolini, limpido
PROFUMO	Fruttato medio che offre all'olfatto un naso ampio e interessante, con spiccate suggestioni di mandorla e foglie di pomodoro ed essenza di prato
GUSTO	In bocca diventa complesso e piacevolissimo e oltre alla mandorla fresca aggiunge sentori di erba ,foglie di pomodoro e carciofo, gusto bilanciato tra dolcezza e piccante
IMPEGNO PER LA QUALITA'	Tracciabilità di filiera corta
CONFEZIONAMENTO	<p>Art. 1471 Bot. da 750 ml cartone da 6 pz, Peso lordo per cartone circa 7 kg, numero di scatole per strato bancale 24.</p> <p>Art. 0507 Bot. da 500 ml cartone da 6 pz, Peso lordo per cartone circa 5 kg, numero di scatole per strato bancale 30.</p> <p>Art. 0187 Bot. da 250 ml cartone da 12 pz Peso lordo per cartone circa 6 kg, numero di scatole per strato bancale 36,</p> <p>Art. 0120 Lattina da 3 lt cartone 5 pz, Peso lordo per cartone circa 15,5 kg</p> <p>Art. 0103 Lattina da 5 lt cartone 4 pz, Peso lordo per cartone circa 20 kg</p>

MARCHESINO S.R.L. Strada Vicinale Rovello Snc - 71010 San Paolo di Civitate (FG)

P.IVA 03922070713 info@marchesino.com www.marchesino.com

