

Porkshop.it



Olio Extravergine di Oliva

Profilo agronomico

Cultivar:	100% Nocellara dell'Etna
Zona di produzione:	Italia - Sicilia zona Monte Etna
Composizione terreno:	Vulcanico
Altitudine:	450 m
Periodo di raccolta:	Ottobre/Novembre
Metodo di raccolta:	Brucatura a mano

Caratteristiche delle fasi di lavorazione

Impianto di frangitura:	Impianto a ciclo continuo a tre fasi
Estrazione:	A freddo tra i 26-27°C
Recipienti stoccaggio:	Cisterne in acciaio inox 316
Decantazione:	Naturale, con frequenti travasi
Confezioni:	Bottiglia da 0,10-0,75-0,50-0,25 lt - latta da 3-5 lt

Profilo sensoriale

Aspetto:	Colore dorato con riflessi verde intenso
Sensazioni olfattive:	Fruttato intenso con odori di erba appena tagliata e sentori di mandorla fresca e carciofo
Sensazioni gustative:	Sapore equilibrato, amaro gradevole, caratteristico delle olive appena raccolte, e piccante contenuto
Gastronomia:	Ottimo per esaltare il gusto di piatti della cucina tradizionale, ideale in tavola per condimento di primi piatti e verdure

Profilo organolettico

Acidità %:	0,25
Numero Perossidi:	7,2
Polifenoli Totali:	195

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico:	824 kcal - 3.389 kJ
Proteine:	0 g
Carboidrati:	0 g
Grassi:	92 g
di cui Saturi:	14 g
Monoinsaturi:	69 g
Polinsaturi:	9 g
Colesterolo:	0 g
Fibre alimentari:	0 g
Sodio:	0 g
Vitamina E:	15 mg