



## **SCHEDA TECNICA**

**Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar**

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PRODOTTO ITALIANO - MONOCULTIVAR NOCELLARA**

### **DESCRIZIONE**

*“Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”*. (Rif. Reg. UE N. 29/2012).

Questo Olio extra vergine di oliva è ottenuto dalla varietà di olive NOCELLARA DEL BELICE provenienti dalla parte occidentale della Sicilia, da fornitori valutati e scelti direttamente dal titolare della BASSO. Per questo prodotto le olive vengono raccolte leggermente in anticipo, all’inizio dell’invasatura, in modo da compensare il tempo necessario al trasporto fino alla BASSO che avviene comunque entro 48 ore dalla raccolta. Le olive vengono trasportate in cassette forate con camion telonati in modo da garantirgli una continua ventilazione che ne preservi bontà e freschezza. Una volta giunte al frantoio BASSO, le olive vengono controllate per verificarne il buono stato qualitativo ed igienico-sanitario ed immediatamente avviate alla molitura.

L’olio di Nocellara del Belice BASSO si presenta di colore verde intenso e all’olfatto si apre con un fruttato intenso e ricco di note vegetali fresche che ricordano l’erba appena tagliata ed il pomodoro acerbo. Al gusto è molto complesso e si ripropongono le note vegetali fresche, il pomodoro e a volte le erbe aromatiche. L’amaro ed il piccante sono di intensità medio-alta e persistenti.

Questo olio particolarmente profumato è eccellente su insalate di verdure, zuppe di verdure, zuppe di pesce, caponata di melanzane, legumi al vapore e tagliata di manzo.

### **TIPOLOGIA PRODOTTO**

Olio extra vergine di oliva monovarietale

### **TIPOLOGIA CONFEZIONE**

Bottiglia in vetro dorica da 250 ml

Bottiglia di vetro bordolese da 100 ml

### **TIPOLOGIA MATERIA PRIMA**

Olive delle varietà NOCELLARA DEL BELICE

### **PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Campania, provincia di Avellino

### **TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE**

Le olive NOCELLARA DEL BELICE, provenienti dalla parte occidentale della Sicilia, vengono raccolte leggermente in anticipo, all’inizio dell’invasatura, in modo da compensare il tempo necessario al trasporto fino al frantoio della BASSO che avviene comunque entro 48 ore dalla raccolta. Le olive vengono trasportate in cassette forate con camion telonati in modo da garantirgli una continua ventilazione che ne preservi bontà e freschezza. Una volta giunte al frantoio BASSO, le olive vengono controllate per verificarne il buono stato qualitativo ed igienico-sanitario ed immediatamente lavorate. Il processo di lavorazione prevede la defogliazione, un lavaggio per immersione e un risciacquo per asperione, la frangitura con frangitore a martelli per ridurre le olive in pasta, la gramolatura per far fuoriuscire tutto l’olio dai vacuoli, l’estrazione centrifuga della fase liquida (olio-acqua) dalla fase solida e la separazione centrifuga dell’olio dall’acqua di vegetazione. Tutte le fasi di lavorazione ed in particolare la gramolatura avvengono a freddo ( $T < 27^{\circ}\text{C}$ ) in modo da rallentare al massimo l’innesco dei processi ossidativi. L’Olio ottenuto viene sottoposto ad analisi chimica ed organolettica per verificarne la corrispondenza con lo standard aziendale e se risulta conforme ad esso viene classificato come Extra vergine di oliva.

### **PROPRIETA’ ORGANOLETTICHE**

Di colore verde più o meno intenso, il suo sapore presenta toni di amaro e piccante decisi ed equilibrati, perfettamente bilanciati dal fruttato di oliva intenso ed elegante con chiaro aroma erbaceo e spiccate note di pomodoro verde, foglia di pomodoro e carciofo.

## VALORI NUTRIZIONALI

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION   | Per 100 ml      | Per 100 g        |
|------------------------------------------------------|-----------------|------------------|
| Energia/Energy                                       | 3389 kJ/824kcal | 3700 kJ/900 kcal |
| Grassi/ Fats                                         | 91.6 g          | 99.9 g           |
| di cui /of which                                     |                 |                  |
| • <i>acidi grassi saturi/saturates</i>               | 13g             | 15.4 g           |
| • <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i> | 69.6 g          | 74.5 g           |
| • <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>   | 9 g             | 10 g             |
| Carboidrati/Total Carbohydrates                      | 0 g             | 0 g              |
| di cui /of which                                     |                 |                  |
| • <i>zuccheri/ sugars</i>                            | 0 g             | 0 g              |
| Proteine/Protein                                     | 0 g             | 0 g              |
| Sale/Salt                                            | 0 g             | 0 g              |

## CONSIGLI D'USO

Questo olio particolarmente profumato è eccellente su insalate di verdure, zuppe di verdure, zuppe di pesce, caponata di melanzane, legumi al vapore e tagliata di manzo.