



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PRODOTTO ITALIANO - MONOCULTIVAR OGLIAROLA

DESCRIZIONE

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

L'Olio extra vergine di oliva dalla varietà di olive OGLIAROLA viene ottenuto da olive provenienti dalla Puglia, nella province di Bari. Questa varietà è nota anche come Cima di Bitonto.

Le olive, acquistate da fornitori storici selezionati, vengono raccolte al giusto punto di maturazione e trasportate al frantoio della BASSO in cassette forate. La BASSO, dopo aver effettuato tutti i controlli qualità previsti, ne dispone la lavorazione entro massimo 48 ore dalla raccolta.

Il processo di molitura prevede innanzitutto la defogliazione, che allontana gran parte delle foglie dalle olive che altrimenti conferirebbero un gusto eccessivamente amaro all'olio. Le olive vengono poi sottoposte lavate sia per immersione che per aspersione e subito dopo schiacciate attraverso un frangitore a martelli che le riduce in pasta provocando la rottura dei vacuoli che contengono le minuscole gocce di olio. La pasta così ottenuta viene inviata alle gramole dove, attraverso un lento e lungo processo di impastamento con delle lame ad elica, tutto l'olio fuoriuscito dai vacuoli affiora in superficie. Successivamente un estrattore centrifugo orizzontale permette la separazione della fase solida, la sansa, dalla fase liquida composta da olio ed acqua di vegetazione. Quest'ultima, avviata al separatore centrifugo verticale, viene separata il olio ed acqua di vegetazione. L'olio ottenuto viene sottoposto a tutte le analisi chimiche ed organolettiche previste dallo standard aziendale e in caso di esito positivo, viene classificato come olio extra vergine dei oliva.

L'olio ottenuto dalla Ogliarola ha un colore giallo oro con leggeri riflessi verdi. All'olfatto presenta un fruttato leggero con note mandorlate e sensazioni floreali. Al gusto l'amaro ed il piccante, contenuti ed equilibrati, sono impreziositi da gradevoli toni di mandorla dolce.

Quest'olio è perfetto per condire legumi a vapore, primi piatti a base di verdure fresche, insalate di campo e pesci arrosto.

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 OGLIAROLA

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Puglia, provincia di Bari

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Le olive vengono raccolte al giusto punto di maturazione e trasportate al frantoio della BASSO in cassette forate. La BASSO, dopo aver effettuato tutti i controlli qualità previsti, ne dispone la lavorazione entro massimo 48 ore dalla raccolta.

Il processo di molitura prevede innanzitutto la defogliazione, che allontana gran parte delle foglie dalle olive che altrimenti conferirebbero un gusto eccessivamente amaro all'olio. Le olive vengono poi sottoposte lavate sia per immersione che per aspersione e subito dopo schiacciate attraverso un frangitore a martelli che le riduce in pasta provocando la rottura dei vacuoli che contengono le minuscole gocce di olio. La pasta così ottenuta viene inviata alle gramole dove, attraverso un lento e lungo processo di impastamento con delle lame ad elica, tutto l'olio fuoriuscito dai vacuoli affiora in superficie. Successivamente un estrattore centrifugo orizzontale permette la separazione della fase solida, la sansa, dalla fase liquida composta da olio ed acqua di vegetazione. Quest'ultima, avviata al separatore centrifugo verticale, viene separata il olio ed acqua di vegetazione. L'olio ottenuto viene sottoposto a tutte le analisi chimiche ed organolettiche previste dallo standard aziendale e in caso di esito positivo, viene classificato come olio extra vergine dei oliva.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio ottenuto dalla Ogliarola ha un colore giallo oro con leggeri riflessi verdi. All'olfatto presenta un fruttato leggero con note mandorlate e sensazioni floreali. Al gusto l'amaro ed il piccante, contenuti ed equilibrati, sono impreziositi da gradevoli toni di mandorla dolce.

VALORI NUTRIZIONALI

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION | Per 100 ml | Per 100 g |
|--|-----------------|------------------|
| Energia/Energy | 3389 kJ/824kcal | 3700 kJ/900 kcal |
| Grassi/ Fats di cui /of which | 91.6 g | 99.9 g |
| • <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 di cui /of which | 0 g | 0 g |
| • <i>zuccheri/ sugars</i> | 0 g | 0 g |
| Proteine/Protein | 0 g | 0 g |
| Sale/Salt | 0 g | 0 g |

CONSIGLI D'USO

Quest'olio è perfetto per condire legumi a vapore, primi piatti a base di verdure fresche, insalate di campo e pesci arrosto.