



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva Non Filtrato

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PRODOTTO ITALIANO – NON FILTRATO

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 non filtrato BASSO è un olio grezzo, imbottigliato così come esce dal frantoio a partire da olive fresche, raccolte anticipatamente e molite in giornata con un sistema di estrazione a freddo.

Quest’olio è frutto di una attenta selezione dei migliori oli grezzi provenienti dalla Puglia ottenuti prevalentemente da olive della varietà Coratina. Grazie ai minuscoli pezzi di buccia e di polpa in esso dispersi, l’olio non filtrato BASSO offre un maggiore corredo di profumi e sapori tipici delle olive appena frante nonché un elevato valore salutistico e nutrizionale per il maggiore contenuto in vitamine ed antiossidanti. Il consumatore può beneficiare di questa ricchezza aromatica e salutistica in particolar modo nei primi mesi di vita dell’olio o comunque fino a quando le particelle di polpa e di buccia di oliva non decantano naturalmente depositandosi sul fondo del recipiente.

Il non filtrato BASSO presenta un colore giallo con riflessi verdi ed il tipico aspetto torbido dell’olio grezzo dovuto alla presenza delle minuscole particelle di oliva in sospensione. Il suo fruttato è intenso, al gusto è corposo e di carattere con un amaro e piccante decisi e persistenti valorizzati da note di carciofo e vegetale amaro in chiusura.

Per le sue peculiari caratteristiche organolettiche il non filtrato BASSO è ideale per il condimenti a crudo di tutti quei piatti ai quali si voglia donare una ricchezza di profumi e sapori. E’ particolarmente indicato per condire legumi, bruschette, verdure grigliate e insalate miste.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva non filtrato

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro costolato da 500 ml e 1 L

Fiasco di vetro da 1 L e 2 L

Giara in ceramica da 750 ml

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive delle varietà prevalente CORATINA

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Puglia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Questo Olio extra vergine di oliva è ottenuto da olive coltivate in Puglia della varietà prevalente CORATINA raccolte leggermente in anticipo e molite entro 24 ore con un sistema di estrazione a freddo a temperature inferiori a 27°C.

L’olio appena ottenuto non viene sottoposto a filtrazione allo scopo di conservare in esso quei minuscoli residui di polpa, buccia e nocciolino che lo impreziosiscono sia dal punto di vista organolettico e che salutistico per il maggior apporto di sostanze aromatiche, vitamine e polifenoli. L’olio grezzo viene confezionato in bottiglia così come ottenuto dal frantoio.

PROPRIETA’ ORGANOLETTICHE

Il non filtrato BASSO presenta un colore giallo con riflessi verdi ed il tipico aspetto torbido dell’olio grezzo dovuto alla presenza delle minuscole particelle di oliva in sospensione. Il suo fruttato è intenso, al gusto è corposo e di carattere con un amaro e piccante decisi e persistenti valorizzati da note di carciofo e vegetale amaro in chiusura.

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

Per le sue peculiari caratteristiche organolettiche il non filtrato BASSO è ideale per il condimenti a crudo di tutti quei piatti ai quali si voglia donare una ricchezza di profumi e sapori. E' particolarmente indicato per condire legumi, bruschette, verdure grigliate e insalate miste.