

terra mare BIO

La produzione dell'Olio Extravergine di oliva Biologico inizia a fine ottobre. Nelle coltivazioni biologiche è vietato l'uso di insetticidi, diserbanti, concimi e altre sostanze chimiche. La molitura avviene dopo max 4-5 ore dalla raccolta e viene eseguita nella linea di frantoio esclusivamente dedicata, il processo produttivo è attentamente monitorato. E' un prodotto fluido, non filtrato, lasciato decantare in modo naturale.

Denominazione di vendita:

Olio extravergine di oliva BIO;

Provenienza:

Italia, Campania;

Cultivar:

Pisciottana, Rotondella, Ravece.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva;

Sistema di raccolta:

A mano;

Sistema di molitura:

Ciclo continuo "a freddo";

Aspetto visivo:

limpido dal colore dorato, con leggeri riflessi di verde di delicata intensità;

Caratteristiche organolettiche:

Un fruttato medio, sapore delicato;

Gusto:

Sensazione di amaro: medio;

Sensazione di piccante: da leggero a medio.

Abbinamenti:

E' adatto per cibi crudi e insalate, può essere utilizzato per i dolci fatti in casa al posto del burro e della margarina.



Conservazione: conservare in ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore.

Shelf - life: TMC espresso in giorno/mese/anno durata 18 mesi dal confezionamento.

Certificazione: BIO AG-BIO/759 00

Sistema di controllo igienico sanitario: HACCP / BRC / IFS

Acidità: max 0,4 %	n.perossidi (meq02/Kg): max 6,5		
K 270: 0,15	K 232: 1,69	Delta K: 0	Tot. Polifenoli: gr. 250

ACIDITA': < 0,30% (Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 0,80%)

Valori bassi testimoniano freschezza e qualità del prodotto

PEROSSIDI: < 9 (Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 20) Valori bassi indicano bassa ossidazione del prodotto e maggiore conservabilità

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 del prodotto

POLIFENOLI: > 350 (NGD C89-2010 determinazione dei biofenoli dell'olio da olive mediante HPLC)

Sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva e nell'olio extravergine

Tipologia	Capacità lt.	Pezzi x cartone	Colli x pallet	Peso lordo Kg.	Tipo pallet	Altezza cm
Bellolio	0,500	12	10,3	795	EPAL-EUR 120x80	135