

# terra mare

## D.O.P. CILENTO

La produzione dell'Olio Extravergine di oliva D.O.P. Cilento, è l'esclusiva di 62 Paesi del Parco Nazionale del Cilento in cui devono avere luogo tutte le operazioni di raccolta, trasformazione e confezionamento. Particolare cura e attenzione è posta durante le fasi della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive poiché esse non devono subire né traumi né danni.

### Denominazione di vendita:

Olio extravergine di oliva "D.O.P. Cilento"

### Provenienza:

Laureana C.to, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Salerno;

### Altitudine:

100/200 mt. s.l.m.;

### Cultivar:

Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Seella e Leccino;

### Ingredienti:

Olio extravergine di oliva;

### Sistema di raccolta:

Mezzi meccanici;

### Sistema di molitura:

Ciclo continuo "a freddo";

### Aspetto visivo:

giallo paglierino con buona vivacità ed intensità, spesso limpido, a volte velato;

### Caratteristiche organolettiche:

Fruttato intenso con note di foglia verde.

### Gusto:

Sensazione di amaro: da leggero a medio;  
Sensazione di piccante: medio.

### Abbinamenti:

La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, tipici dell'area di origine, grigliate di pesce, zuppe di legumi, arrosti di ogni genere e sui primi patti caldi.



**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.

**Sistema di controllo igienico sanitario:** HACCP / BRC / IFS

Acidità: max 0,4 %	n.perossidi (meq02/Kg): max 5,41		
K 270: 0,12	K 232: 1,73	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
Quadra scura	0,750	6	100	690	EPAL-EUR 120x80	139
Quadra scura	0,500	12	76	795	EPAL-EUR 120x80	135
Quadra scura	0,250	12	585	690	EPAL-EUR 120x80	119