



OLEIFICIO
SERRA MARINA SRL

Contrada Archi
84050 Laureana Cilento (SA)
Tel. 0974 832573
Fax 0974 850863

info@oliomalandrino.com
oilserra@pec.it
www.oliomalandrino.com



N. Iscr. nel Reg. Imprese di Salerno
Cod. Fiscale P. Iva: 02559930652
C.C.I.A.A. SA - R.E.A. n. 228759
Cap Sociale € 46.480,00 int. vers.

Rev. 25.05.2022
Scheda tecnica di prodotto n. 3
Campagna olearia 2021

TERRAMARE BIO

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

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 12 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. La provenienza di questo prodotto è principalmente pugliese ed è grazie al carattere robusto delle cultivar pugliesi ci regala un sapore di forte intensità.

Denominazione di vendita: Olio extravergine di oliva biologico 100% italiano;

Sede aziendale: Laureana C.to, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano;

Cultivar: Coratina e Ogliarola

Ingredienti: Olio extravergine di oliva biologico 100% italiano;

Sistema di raccolta: a mano;

Sistema di molitura: ciclo continuo “a freddo”;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Aspetto olfattivo: Fruttato intenso con note vegetali e di carciofo;

Aspetto gustativo: Amaro e piccante equilibrati

Abbinamenti: è adatto per cibi crudi e insalate, può essere utilizzato per i dolci fatti in casa al posto del burro e della margarina. Si consiglia l’uso a coloro che prediligono un regime alimentare salutistico.

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

Numero di lotto: stampato sulla retro-etichetta;

Shelf – life: TMC espresso in giorno/mese/anno – durata 18 mesi dal confezionamento;

Sistema di controllo igienico sanitario: HACCP

Certificazioni di qualità: BRC – IFS

Tipologia	Capacità lt.	Pezzi x cartone	Colli x pallet	Peso lordo kg.	Tipo pallet	Altezza cm.
Bellolio	0,75	6	100	690	EPAL-EUR 120x80	139
Lattina	3	5	50	805	EPAL-EUR 120X80	139