

Warengruppe: Olivenöl		Hersteller: Acri		Land: Italien
Artikel - Nr.: 100101	Artikel - Nr.: 100102	Artikel - Nr.: 100103	Artikel - Nr.:100104	
		 <p style="text-align: center;"><b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVIA "FRANTOLIO ACRI VELLUTATO"</b></p>		
<p>L'olio extra vergine "Frantolio Acri" dal gusto dolce e fragrante, nasce dall'esperienza di "tre generazioni di frantoiani", ottenute dalle piantagioni ultracentenarie e cultivar di ultima generazione, rigorosamente lavorate nelle 12 ore successive alla raccolta. Per la tutela del consumatore, il nostro prodotto adotta il sistema di rintracciabilità di filiera ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08.</p>				
		 <p style="text-align: right;">Cosenza, Società Cooperative a.r.l</p>		

In qualità di capo filiera gestisce il sistema di rintracciabilità certificato da Agroqualità.

INFORMAZIONI TECNICO QUALITATIVE	
<b>Sistema di estrazione:</b>	Impianto continuo 2 fasi
<b>Sistema di allevamento:</b>	Vaso
<b>Cultivar:</b>	Dolce di Rossano-Carolea-Frantoio
<b>Metodo di irrigazione:</b>	Microirrigazione a goccia
<b>Metodo di raccolta:</b>	Brucatura a mano e meccanica
<b>Periodo di raccolta:</b>	Da ottobre a dicembre
<b>Decantazione:</b>	Naturale
<b>Stoccaggio:</b>	Posture in acciaio inox
<b>Frangitura:</b>	Le olive vengono frante entro le 12 ore successive alla raccolta
<b>Imbottigliamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semimanuale • Bottiglie tipo marasca in vetro scuro • Lattina</li> <li>• Formati: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri</li> </ul>
<b>Panel Test:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odore: fruttato leggero</li> <li>• L'olio è caratterizzato da un delicato aroma di oliva matura, accompagnato da gradevoli sentori di vegetali dolci e ricordi di erbe aromatiche de frutta secca. Al palato si lascia apprezzare per il gusto dolce e morbido, coerente e correttamente definito da soffuse note retrofattive di ortaggi maturi. La struttura è delicata e l'aromaticità semplice ed essenziale.</li> </ul>
<b>Impiego:</b>	Indicato per l'utilizzo in cottura su tutte le pietanze. Ideale per la preparazione di ragù di carne.
<b>Area di produzione:</b>	<b>Regione:</b> CALABRIA <b>Comune:</b> Rossano Calabro - COSENZA
<b>Energie und Nährwertangaben je 100 ml</b>	
Energiegehalt	3400kJ/827 kcal
Fett	92,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	64,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Cholesterin	0,0 g
Salz	0,0 g

**Olivenöl ist ungefilter.** Quelle: Beschreibung des Herstellers.

Frantolio Acri di Acri Giovanni --- C/da Amarelli Via Epiro II° Trav.--- 87067 Rossano scalo (CS)  
Tel/Fax : 0983 500037 - www.frantolioacri.it - E-mail: info@frantolioacri.it