

Warengruppe: Olivenöl		Hersteller: Acri		Land: Italien
Artikel - Nr.: 100106	Artikel - Nr.: 100107	Artikel - Nr.: 100108	Artikel - Nr.:100109	
				
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVIA FRANTOLIO Acri VIVACE				
<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.</p> <p>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>				
				
Cosenza, Società Cooperative a.r.l				

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

INFORMAZIONI TECNICO QUALITATIVE	
Sistema di estrazione:	Impianto continuo 2 fasi
Sistema di allevamento:	Vaso
Cultivar:	Coratina, Carolea, Dolce di Rossano, Frantoio, Nocellara de Belice
Metodo di irrigazione:	Microirrigazione a goccia
Metodo di raccolta:	Brucatura a mano e meccanica
Periodo di raccolta:	Da ottobre a dicembre
Decantazione:	Naturale
Stoccaggio:	Posture in acciaio inox
Frangitura:	Le olive vengono frante entro le 12 ore successive alla raccolta
Imbottigliamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Semimanuale • Bottiglie tipo marasca in vetro scuro • Lattina • Formati: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri
Panel Test:	<ul style="list-style-type: none"> • Odore: fruttato medio • I profumi iniziali mettono in evidenza un fragrante fruttato medio di oliva colta al giusto punto di maturazione, unito a sentori di erba sfalciata, mandorla dolce e cardo. In bocca si percepisce un amaro di media intensità, gustoso, equilibrato e animato dalla presenza di un gradito e durevole piccante. La pasta ha buona struttura e trova piacevolezza nel fresco retrolfatto erbaceo, arricchito da note mandorlate e da nette percezioni che ricordano il cuore di carciofo. Interessante la bella combinazione di profumi e sapori, tipicamente mediterranei.
Impiego:	Ideale su minestre legate, carni alla griglia e legumi. Eccellente a crudo sui piatti elaborati della dieta mediterranea.
Area di produzione:	Regione: CALABRIA Comune: Rossano Calabro - COSENZA
Energie und Nährwertangaben je 100 ml	
Energiegehalt	3400kJ/827 kcal
Fett	92,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,0 g
davon einfach gesättigte Fettsäuren	64,0 g
davon mehrfach gesättigte 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

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