

Warengruppe: Olivenöl		Hersteller: Acri		Land: Italien
Artikel - Nr.: 100106	Artikel - Nr.: 100107	Artikel - Nr.: 100108	Artikel - Nr.:100109	
				
<b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVIA FRANTOLIO Acri VIVACE</b>				
<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	
<b>Sistema di estrazione:</b>	Impianto continuo 2 fasi
<b>Sistema di allevamento:</b>	Vaso
<b>Cultivar:</b>	Coratina, Carolea, Dolce di Rossano, Frantoio, Nocellara de Belice
<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 medio</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Impiego:</b>	Ideale su minestre legate, carni alla griglia e legumi. Eccellente a crudo sui piatti elaborati della dieta mediterranea.
<b>Area di produzione:</b>	<b>Regione:</b> CALABRIA <b>Comune:</b> 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