

Warengruppe: Olivenöl		Hersteller: Acri		Land: Italien
Artikel - Nr.: 100111	Artikel - Nr.: 100112	Artikel - Nr.: 100113	Artikel - Nr.:100114	
				
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVIA FRANTOLIO ACRI VIGOROSO				
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.				
	 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
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:	• Semimanuale • Bottiglie tipo marasca in vetro scuro • Lattina • Formati: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri
Panel Test:	• Odore: fruttato intenso • I profumi percepiti in apertura comunicano un fruttato di olivina intenso, caratterizzato da percezioni gradevoli di erba sfalciata, mandorla dolce e ardo. Il gusto è equilibrato e animato dalla presenza di un gradito e durevole piccante. La pasta risulta mediamente strutturata e ben impostata attorno alle percezioni combinate di mandorla e da nette percezioni che ricordano il cuore del carciofo. Apprezzabile per la discreta persistenza e la buona linearità olfattogustativa.
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