



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VULTURE DOP - VU'

Il Monte Vulture è un vulcano spento situato in Basilicata, nel cuore dell'Italia meridionale. Le colline che lo circondano, formatesi in seguito alle numerose eruzioni del vulcano, presentano caratteristiche particolari che le rendono perfette per l'agricoltura.

L'olio extravergine di oliva del Vulture, di altissima qualità, è unico al mondo in quanto espressione di cultivar olivicole tipiche della regione. Alle pendici del vulcano, la delicatezza del gusto dell'olio di Ogliarola si fonde con la fragranza e il sapore lievemente fruttato delle altre varietà locali, dando vita a un prodotto organoletticamente equilibrato e armonioso.



MATERIE PRIME:

Olivo Extra Vergine di Oliva

CULTIVAR:

Ogliarola del Vulture, Cima di Melfi e altre autoctone

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

ACIDITÀ: Espressa in acido oleico $\leq 0,38\%$

INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O₂/Kg) ≥ 10

K 232: $\leq 2,00$

POLIFENOLI TOTALI: ≥ 150 mg/kg

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

A freddo con macine di pietra con metodo continuo

FILTRAZIONE:

Filtrato con cotone idrofilo, a caduta, senza pressione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo ambrato con riflessi verdi

FRUTTATO: Mediana del fruttato 4-6 con note d'erba falciata

PICCANTE: Debole/moderato, mediana del piccante 2-6

CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce.

CONFEZIONAMENTO

IL PRODOTTO SI PRESENTA IN DUE LINEE:

LA LINEA GOURMET:

Confezionata in bottiglie da lt. 0,500 trasparenti, inserite in un astuccio tubolare

LA LINEA CONTINUATIVA:

Confezionata in bottiglie tipo UVAG nei formati da lt. 0,750, lt. 0,500, lt. 0,250 inseriti in un pratico astuccio ed in lattina da lt. 3.

● INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100 ml di prodotto

GRASSI: 92 G - di cui saturi 14 G

PROTEINE: 0

CARBOIDRATI: 0 G - di cui zuccheri 0 G

SALE: 0

VALORE ENERGETICO: 828 KCAL / 3404 KJ