

ITALIANO

Olio EXTRA vergine di oliva biologico "ATHENA".

Da diversi anni la nostra azienda si impegna nel selezionare le migliori cultivar delle colline di Roccabernarda Italia dando vita a un olio extravergine 100% italiano biologico, che presenta un flavour delicato dal gusto particolarmente fruttato e corposo.

Descrizione

L'olio extravergine di oliva biologico viene prodotto da uliveti di agricoltura biologica.

La nostra azienda di fatti segue scrupolosamente tutti i passaggi dalla invaiatura fino al processo di estrazione.

Entro le 48 ore le olive devono essere molite e tutto il processo di estrazione deve essere seguito nei minimi particolari.

È un condimento fondamentale utilizzabile sulla cucina di tutti gli italiani. È ricco di proprietà organolettiche fondamentali per un'alimentazione sana e completa.

Anno di produzione: 2020/2021

Altitudine: 500/800 MT S.L.M.

Varietà: Carolea, Nocellara

Zona di produzione: territorio Roccabernarda ITALIA

Periodo di raccolta: Dal 15 ottobre fino alla fine di produzione.

Tecnica di Raccolta: Mediante brucatura a mano, o meccanizzata.

Processo di estrazione:

Al fine di tutelarne il suo grande pregio nutrizionale, l'olio è ottenuto attraverso procedimenti meccanici di estrazione a freddo con temperature non superiore ai 27°. L'olio presenta un colore verde intenso, un flavour delicato e dal gusto particolarmente fruttato e corposo, con sentori di erbacei, colore verde giallo

Aspetto: Verde intenso, non filtrato.

Impiego: Ideale per cucinare e per condire piatti di tutti i giorni e unico per la cottura di ogni ricetta.

| DEN.NI | U.M. | VALORI TROVATI | VALORI LIMITE |
|-------------------------|--------|----------------|---------------|
| Acidità(% acido oleico) | % m/m | 0,19 | 0,80 |
| Numero di Perossidi | meq/Kg | 5,1 | 20 |



100% italiano

English

Organic Extra Virgin Olive Oil "ATHENA"

For several years our company has been working to select the best cultivars of the Roccabernarda hills in Italy, giving life to a 100% Italian organic extra virgin olive oil, which has a delicate flavor with a particular fruity and full-bodied taste.

It is a fundamental condiment that can be used on the kitchen of all Italians. Di rich in essential organoleptic properties for a healthy and complete diet.

Description

Organic extra virgin olive oil is produced from organic olive groves.

Our company of facts scrupulously follows all the steps from the veraison to the extraction process.

Within 48 hours the olives must be pressed and the entire extraction process must be followed in detail

Year of production: 2020/2021

Altitude:500/800 MT S.L.M.

Variety:Carolea, Nocellara

Production area:

Roccabernarda territory ITALY

Harvesting period:

From October 15th until the end of production.

Collection Technique: By hand or mechanized picking.

Extraction process:

In order to protect its great nutritional value, the oil is obtained through mechanical cold extraction processes with temperatures no higher than 27°. The oil has an intense green color, a delicate flavor and a particularly fruity and full-bodied taste, with hints of herbs, green yellow color.

Appearance: Intense green, unfiltered.

Use: Ideal for cooking and seasoning everyday dishes and unique for cooking each recipe.

Organic extra virgin olive oil Athena



lt 0,75



lt 10



lt 0,50



lt 5



lt 0,25



lt 0,25



AZIENDA AGRICOLA

Brittelli Elisabetta

il nostro
Olio biologico



100% italiano

Specifiche di prodotto

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Profumo | fruttato medio - sentore erbaceo |
| Sapore | amaro e leggermente piccante |
| Colore | verde con riflessi giallognoli |
| Sistema estrazione | continuo con estrazione a a freddo |

I nostri olii sono ottenuti secondo il metodo di agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 2568/91