1.

Paese d’origine: Italia Umbria

2.

Altitudine oliveto: 250/260 msl.m

3.

Olivaggio: varietà leccino e frantoio

4.

Raccolta: inizia a fine ottobre esclusivamente a mano all’inizio dell’invaiatura(cambio di colore della drupa), con l’ausilio di reti, le olive vengono sistemate in casse di plastica per alimenti con capienza max di kg 20, nell’arco di 4/5 ore vengono molite.

5.

Molitura: viene eseguita presso il frantoio biologico aziendale che lavora olive esclusivamente di produzione propria, la frangitura è ancora effettuata con macine in granito dal peso di 11 ql cadauna, la pasta prodotta gramolata viene passata nelle antiche presse idrauliche successivamente il liquido prodotto (acqua ed olio) è separato per mezzo di una centrifuga, l’olio che esce è a temepratura ambiente per cui completamente a freddo e non a temperatura di 27 o 28 ° come dei normali frantoi con lavorazione a freddo.

6.

Ambiente di stoccaggio: Buio asciutto in contenitori di acciaio inox con assenza di aria per evitare l’ossidazione, viene successivamente imbottigliato solo nelle quantità richieste.

7.

Caratteristiche organolettiche: limpido dal colore dorato con leggeri riflessi verdi, di buona intensità, delicato

8.

Consistenza: Fluido non filtrato, lasciato decantare in modo naturale

9.

Ente certificatore: ccpb

10.

Tracciabilità: le confezioni hanno un numero di lotto che riporta al recipiente da cui proviene.

11.

Analisi acidità:acidita libera è di 0,1% espressa in acido oleico in un limite massimo pari ad 0,8% analisi effettuata da Arpa Umbria.

12.

Packaging: bottiglie da 0,25-0,50,0,75 latta da 5 lt.

13.

Abbinamenti consigliati: adatto per cibi crudi insalate legumi,è consigliato anche per friggere per la sua elevata resistenza al calore, puo' essere usato anche per dolci al posto della margarina o del burro.

14.

Sistema di controllo igenico sanitario: haccp