



PROSTO Z WŁOCH,
OD 1956R.

Olio extravergine d'oliva MASSERIA, 100% biologiczna



Region: puglia

Oliwa z oliwek extravergine Masseria - jakość w harmonii z naturą Dlaczego warto kupić oliwę Masseria?

Pewne pochodzenie: Oliwa Masseria produkowana jest wyłącznie w wytwórni Masseria del Duca, w samym sercu Apugli, krainie majestatycznych drzew oliwnych.

Produkcja: Wszystkie etapy produkcji oliwy odbywają się w wytwórni Masseria, począwszy od zbioru oliwek w sadzie oliwnym, poprzez jego przetwarzanie, a skończywszy na konfekcjonowaniu.

Produkt rzemieślniczy: Owoc ciężkiej pracy gospodarstwa rolnego, które z nieprzemijającą pasją uprawia ziemię tradycyjnymi metodami z dziada pradiada.

Rygorystyczne kontrole: Produkt poddawany jest rygorystycznym kontrolom i nadzorowany przez włoskie władze, które certyfikują jego jakość. Jest to tym bardziej istotne, gdyż coraz częściej duże marki starają się wprowadzać na rynek lokalny produkty o niepewnej jakości i pochodzeniu.

Produkt naturalny: Sady oliwne uprawiane są z wykorzystaniem wyłącznie nawozów organicznych, pochodzących z wytwórni. Oliwki przekształca się w oliwę tylko i wyłącznie za pomocą procesów mechanicznych.

Szacunek dla środowiska: W poszczególnych fazach produkcji używa się wyłącznie energii elektrycznej z biogazu własnej produkcji, co pozwala całkowicie wygasić negatywny wpływ wytwórni na środowisko.

Opakowanie ekologiczne: Nie używa się zbędnych opakowań, wyłącznie biodegradowalne pojemniki.

Bezpieczeństwo pracy: Chroni się miejsca pracy w firmie i dba o pracowników, zapewniając im najwyższe standardy warunków pracy.

Brak reklamy: Pozwala na oszczędność i tym samym na obniżenie ceny produktu. Jediną reklamą są pozytywne opinie zadowolonych klientów, którzy polecają produkt znajomym i rodzinie.

Uczciwa cena: Cena oliwy Masseria odzwierciedla wysoką jakość, dbałość o środowisko i daje gwarancję pochodzenia produktu.

Karta produktu

Obszar produkcji: Apuglia – Italia

Lokalizacja sadów oliwnych: Crispiano – TA

Odmiany oliwek: Olearola 40%, Leccino 30%, Frantoio 20%, Coratina 10%.

Kwasowość: Pomiędzy 12% i 4%.

Zbiory: Październik – styczeń.

Metoda zbierania: Zbierane ręcznie.

Olejarnia: Firmowa.

Przemiał: Mechaniczny w Alfa Laval wyposażony w system drylowania. Tłoczenie odbywa się na zimno w temp. 27 C.

Uprawa: 40.000 drzewek oliwnych na około 200 ha, w pełni nawadniane systemem kroplówki, która gwarantuje niezmienną wysoką jakość oliwek.

Rozlewanie, butelkowanie: Proces zautomatyzowany. Wykorzystuje się wyłącznie ciemne butelki i pozwala na usunięcie tlenu przed zamknięciem korka, aby chronić jakość i właściwości organoleptyczne produktu.

Charakterystyka: Oliwa z oliwek extravergine, o zrównoważonym, delikatnym smaku i owocowym bukacie.

Wytwórnia Masseria

Oliwa z oliwek extravergine Masseria pochodzi z pięknej Masseria del Duca, będącej własnością Societa Agricola F.lli. Cassese s.s., która wraz z upływem lat stała się jedną z najważniejszych i najbardziej dynamicznych spółek rolniczych we Włoszech. Obszar zakładu zajmuje około 400ha i rozciąga się na pięknych zielonych wzgórzach, pokrytych pastwiskami i lasami, których znaczną część zajmuje gaj oliwny z 40.000 drzewami oliwnymi o majestatycznym wyglądzie. Architektura Masserii del Duca jest doskonałym przykładem typowego gospodarstwa z Apuglii, z łukowym wejściem zwieńczonym barokową dzwonnica. W starych murach znajduje się również wieża widokowa, dwór, kościół, stajnie i zbiorniki na oliwę z XVII w. Propagując kulturę zdrowego jedzenia i podtrzymując wielowiekowe tradycje, wytwórnia proponuje swoim klientom również swojskie jaja i wiele rodzajów sera o bardzo wysokiej jakości – smaki ziemi ojczystej z regionu Apuglia.

Waga

Produkt dostępny w butelce: 500 ml