

Olio extravergine d'oliva inMASSERIA



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Rzemieśnicza oliwa z oliwek extravergine inMasseria pochodzi z samego serca Apulii, krainy majestatycznych drzew oliwnych.

Oliwa in Masseria to owoc ciężkiej pracy gospodarstwa rolnego, które stawia na ekologię i poszanowanie środowiska, z nieprzemijającą pasją uprawiając ziemię tradycyjnymi metodami z dziada pradziada, począwszy od zbioru oliwek w sadzie oliwnym, poprzez ich przetwarzanie, a skończywszy na konfekcjonowaniu. Sady oliwne uprawiane są z wykorzystaniem wyłącznie nawozów organicznych, pochodzących z wytwórni. Oliwki przekształca się w oliwę tylko i wyłącznie za pomocą procesów mechanicznych. W poszczególnych fazach produkcji używa się wyłącznie energii elektrycznej z biogazu własnej produkcji, co pozwala całkowicie wygasić negatywny wpływ wytwórni na środowisko. Nie używa się zbędnych opakowań, a wyłącznie biodegradowalnych pojemników. Jedyną reklamą są pozytywne opinie zadowolonych klientów.

Produkt dostępny w szklanej, ciemnej butelce o poj. 0,5litra oraz na zamówienie w puszcze 5 litrów.

Sugestie:

Doskonale podkreśla smak potraw kuchni włoskiej.

Dane techniczne

ODMIANA OLIVEK:

Olearola 40%, Leccino 30%, Frantoio 20%, Coratina 10%.

CHARAKTERYSTYKA:

Oliwa z oliwek extravergine, o zrównoważonym, delikatnym smaku i owocowym bukiecie.

KWASOWOŚĆ:

Pomiędzy 0,12% - 0,4%.



OPAKOWANIE:	Butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	500 ml
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	W chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła i ciepła.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
LOKALIZACJA SADÓW OLIWNYCH:	Crispiano – TA
ZBIORY:	Październik – styczeń
METODA ZBIERANIA OLIVEK:	ręczne
TŁOCZENIE OLIVEK:	Mechaniczne w Alfa Laval, z systemem drylowania. Tłoczenie odbywa się na zimno w temp. 27 C.
UPRAWA OLIVEK:	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 azotu przed zamknięciem korka, aby chronić jakość i właściwości organoleptyczne produktu.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	3378 kJ / 822 kcal
TŁUSZCZE:	91,3g /w tym: kw. tł. nasycone 13g, jednonienasycone 71,3g, wielonienasycone 7,0g/
WĘGLOWODANY:	0 g
BIAŁKA:	0 g
SÓL:	0 g

Alergeny

brak