



PUGLIAOLIVE

• ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI •



Olio Extra Vergine di Oliva



Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso



Sentori intensi e profumo di olive fresche, carciofo e pomodoro. Quando pensiamo all'olio extravergine della Puglia immaginiamo subito quei gusti decisi, con retrogusto amaro e leggermente piccante equilibrati, che solo le olive di cultivar Coratina possono donare. In una sola goccia ritroviamo le immagini degli ulivi secolari e dei piatti più tipici della nostra tradizione. Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso si abbina perfettamente a piatti di carne, pinzimoni, formaggi freschi dal sapore dolce e zuppe di legumi.

VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g / per 14 g 14 g = 1 cucchiaino	per 100 g	per 14 g
valore energetico	900 kcal 3762 kJ	126 kcal 527 kJ
grassi	90 g	12,6 g
di cui acidi grassi saturi	-	-
di cui acidi grassi monoinsaturi	9 g	1,26 g
di cui acidi grassi polinsaturi	-	-
carboidrati	73 g	10,23 g
di cui zuccheri	-	-
fibra	8 g	1,12 g
proteine	0	0
sale	0	0
vitamina E	0	0
	17 mg	2,38 mg

✓ 100% Prodotto Italiano
100% ITALIAN PRODUCT

✓ Estratto a freddo
COLD EXTRACTION

✓ Packaging di design
DESIGN PACKAGING

Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso	750 ml	8055713960068	6	217x145x347	7,8	116 (24x4)	h138,8	696	960
Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso	500 ml	8055713960037	6	194x130x297	4,2	180 (36x5)	h148,5	1080	756
Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso	250 ml	8055713960006	12	21,5x19,5x22,5	5,4	120 (24x5)	h140	1440	504
Bag in Box Olio di Puglia I.G.P.	5 L	8055713960099	2	_____	10	84(21x4)	h145	168	840
Bag in Box Olio di Puglia I.G.P.	3 L	8055713960105	4	_____	12	70(10x7)	h180	280	840



Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso

Varietà di olio: Monocultivar Coratina - Fruttato Intenso

100 % prodotto italiano

100% Cultivar Coratina

Zona di produzione delle Olive: Tavoliere delle Puglie provincia di Foggia

Altitudine: m. 76 sul livello del mare.

Metodo di raccolta delle olive

attraverso procedimenti meccanici con un sistema di micro-vibrazione e con l'aiuto di aste.

Tempi di lavorazione

Entro 24 ore dalla raccolta (processo certificato).

Sistema di lavorazione

Estrazione con ciclo continuo a freddo, ovvero la temperatura non supera i 27°.

Indicatori di qualità del prodotto

Acidità media: max 0,50 (0,20 al momento dell'imbottigliamento)

PROCESSO PRODUTTIVO:

DEFOGLIATURA > MOLITURA > FRANGITURA > GRAMOLAZIONE

> ESTRAZIONE A FREDDO > SEPARAZIONE > STOCCAGGIO

> IMBOTTIGLIAMENTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Olio extra vergine d'oliva fruttato medio monocultivar peranzana in bottiglia da 250 ML

Profilo Sensoriale:

Sentori intensi e profumo di olive fresche, carciofo e pomodoro. L'olio di puglia I.G.P Fruttato Intenso è l'anima stessa della Puglia. Gusti deciso, con retrogusto amaro e leggermente piccante, una particolarità che solo la cultivar Coratina può donare al palato. In una sola goccia ritroviamo le immagini degli ulivi secolari e dei piatti più tipici della tradizione territoriale. Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Intenso è l'ingrediente ideale per valorizzare carne alla brace, pinzimoni, piatti tipici, zuppe di legumi e verdure grigliate.