



PUGLIAOLIVE

• ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI •



Olio Extra Vergine di Oliva



Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Medio



Gusto armonico, punto di intenso tra sapori decisi e delicati. L'olio di puglia I.G.P Fruttato Medio si distingue per i sentori di mandorla appena raccolta e pomodoro. Fresco come le brezze che accompagnano le fronde degli ulivi in campagna, l'olio di puglia I.G.P Fruttato Medio è apprezzato per la sua versatilità in cucina: amplifica la piacevolezza di piatti a base di carne così come secondi di pesce, si accompagna splendidamente con formaggi freschi e stagionati, insalate, verdure crude e cotte.

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	9 g	1,26 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	73 g	10,23 g
di cui acidi grassi polinsaturi	8 g	1,12 g
carboidrati	0	0
di cui zuccheri	0	0
fibre	0	0
proteine	0	0
sale	0	0
vitamina E	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 Medio	750 ml	8055713960075	6	217x145x347	7,8	116 (24x4)	h138,8	696	960
Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Medio	500 ml	8055713960044	6	194x130x297	4,2	180 (36x5)	h148,5	1080	756
Olio di Puglia I.G.P. Fruttato Medio	250 ml	8055713960013	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 Medio

Varietà di olio: Monocultivar Peranzana - Fruttato Medio

100 % prodotto italiano

100% Cultivar Peranzana

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:

Gusto armonico, punto di intenso tra sapori decisi e delicati. L'olio di puglia I.G.P Fruttato Medio si distingue per i sentori di mandorla appena raccolta e pomodoro. Fresco come le brezze che accompagnano le fronde degli ulivi in campagna, l'olio di puglia I.G.P Fruttato Medio è apprezzato per la sua versatilità in cucina: amplifica la piacevolezza di piatti a base di carne così come secondi di pesce, si accompagna splendidamente con formaggi freschi e stagionati, insalate, verdure crude e cotte.