

## SCHEDA TECNICA OLIO

### EXTRA VERGINE D'OLIVA da Agricoltura BIOLOGICA

- **Esente da difetti**
- **Zona di produzione:**  
Campomarino, provincia di Campobasso, Italy.
- **Cultivar utilizzate:**  
100% Peranzana.
- **Periodo e metodo di raccolta:**  
brucatura a mano, raccolta effettuata a fine Novembre.
- **Stato di maturazione alla raccolta:**  
30% verdi il resto invaiate.
- **Metodo di molitura:**  
defogliazione e lavaggio, estrazione:ciclo continuo a due fasi.
- **Produzione media annua:**  
2.000 lt. (Capacità di produzione: 5.000 lt.).
- **Confezioni:**  
bottiglie da 750 e 500 ml. e lattine da 3 lt.
- **Scadenza:**  
30 Dicembre 2008

### Esame organolettico ed altre considerazioni

- **Aspetto:**  
quasi limpido.
- **Colore:**  
verde chiarissimo con nuance gialla.
- **Odore:**  
intenso e persistente, ampio, con sentori del frutto d'origine, erba fresca, mela, carciofo e mandorla.
- **Sapore:**  
quasi dolce ma sapido, un po' piccante, pieno con piacevole finale amarognolo, di buona persistenza. Al retrogusto spiccano il piccante, l'amaro e la mandorla.

**Impiego gastronomico:** a crudo su sformati d'ortaggi (patate, zucchini), risotti con formaggi molli, primi piatti. Con salsa di pomodoro, molluschi alla griglia. In cottura con seppie in umido, baccalà al forno e in casseruola.

**Note:** ricco di polifenoli (hanno azione protettiva come attività biologica sulle cellule del corpo umano).

