

SCHEDA TECNICA OLIO D.O.P.

EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P. MOLISE

- Esente da difetti
- **Zona di produzione:**
Campomarino, provincia di Campobasso, Italy.
- **Cultivar utilizzate:**
80% Leccino e 20% Gentile di Larino.
- **Periodo e metodo di raccolta:**
brucatura a mano selezionate accuratamente, inizio I e II decade di Ottobre.
- **Stato di maturazione alla raccolta:**
30% verdi, il resto invaiate.
- **Metodo di molitura:**
molitura max in 24h, defogliazione e lavaggio.
- **Estrazione:**
ciclo continuo a due fasi.
- **Produzione media annua:**
5000 lt.
- **Confezioni:**
bottiglie da 500 ml. e lattine da 3 lt.
- **Scadenza:**

Esame organolettico ed altre considerazioni

- **Aspetto:**
quasi limpido.
- **Odore:**
abbastanza intenso, persistente, con sentori di pasta d'olive, erbe e fiori di campo leggermente appassiti, piselli freschi, cardo e lieve di mandorla. Profumo dell'olio:intenso e persistente, di olive appena spremute.
- **Sapore:**
dolce, sapido, leggermente piccante, con lievissima vena amara, discretamente pieno e continuo.

Impiego gastronomico: a crudo su ortaggi alla griglia, pesci in carpione, focacce e pizze salate, primi piatti con ortaggi di stagione, in cottura: peperonata, pesce azzurro al forno, carni bianche (pollo e coniglio) alla griglia ed in umido.

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

