



Mater Olea

evoolea

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PRODOTTO 100% ITALIANO



PROFILO ORGANOLETTICO

Colore: Dorato con sottili sfumature verdi.

Odore: Il fruttato è medio con toni aromatici di cicoria ed erbe di campo. Il pomodoro è appena accennato insieme al carciofo più marcato e al profumo di vegetali.

Sapore: Delicato e caratterizzato da un sentore gradevole di amaro e piccante, con aromi prevalentemente di spezie verdi, mandorla e di carciofo lieve in chiusura.

ORIGINE

Zona di origine: Monti Lepini e Ausoni.

Terreni: Rocciosi con tendenza calcarea.

Altezza s.l.m.: 150 / 500 m

Varietà di olive: Itrana, Frantoio, Sivigliana, Leccino.

Tipo di raccolta: Brucatura a mano e agevolata.

Metodo di estrazione: Centrifugazione a freddo con impianto a ciclo continuo.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce, di cui ne esalta i sapori e gli aromi senza coprirli e con qualsiasi pietanza. È ideale per la preparazione di dolci e per cucinare in molteplici modi le verdure di stagione.

DATI ANALITICI

Acidità: Espressa in acido oleico largamente inferiore a 0,8%.

Numero perossidi: Largamente inferiori a 14 Meq 02/Kg.

FRUTTATO MEDIO



FORMATI

Bottiglie in vetro da 500 ml in cartoni da 6 pezzi.
Latta 5lt.

PALLETIZZAZIONE / PALLETIZING

Formato Size	Peso Netto Net Weight	Pz x Ct	Ct x Pallet	Pz x Pallet
500ml	500ml	6	144	864
5000ml	5lt	4	44	176

MATER OLEA S.R.L. AGRICOLA - CONTRADA SELLENA SNC - 04010 PROSEDI (LT) ITALIA