Mater Olea

elegante

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
PRODOTTO 100% ITALIANO

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore: Verde con nuance dorate.
Fruttato: Il fruttato è medio-intenso con eleganti sentori di erbe fresche, di cardo e tonalità lievi di mela e lattuga, con note fragranti di oliva verde, spezie e pomodoro.
Sapore: Armonioso. L'essenza della mandorla verde e del carciofo lo rendono suadente al palato con amaro e piccante che si esaltano decisi ed equilibrati in chiusura.

ORIGINE

Zona di origine: Monti Lepini e Ausoni.
Terreni: Rocciosi con tendenza calcarea.
Altezza s.l.m.: 150 / 600 m
Varietà di olive: Itrana, Frantoio, Sivigliana.
Tipo di raccolta: Brucatura a mano e agevolata.
Metodo di estrazione: Centrifugazione a freddo con impianto a ciclo continuo.

ABBINAMENTI

Eccellente su tutte le pietanze in generale. Esalta piatti di carne cruda o alla brace ma anche servizi di pesce complessi a base di salmone, spigola o polpo.
Ottimo con affettati e formaggi di media stagionatura.

DATI ANALITICI

Acidità: Espressa in acido oleico largamente inferiore a 0,8%.
Numero perossidi: Largamente inferiori a 14 Meq 02/Kg.

FRUTTATO MEDIO-INTENSO

FORMATI

Bottiglie in vetro da 250 ml in cartoni da 12 pezzi.
Bottiglie in vetro da 500 ml in cartoni da 6 pezzi.

PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZING

Formato Size	Peso Netto Net Weight	Pz x Ct	Ct x Pallet	Pz x Pallet
250ml	250ml	12	105	1260
500ml	500ml	6	144	864

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