



Dalla passione per i prodotti genuini nasce la voglia di produrre olio utilizzando tecniche naturali al fine di ottenere un prodotto di alta qualità.

Questo OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP viene prodotto frangendo olive di varietà moraiolo, leccino e frantoio provenienti esclusivamente della nostra Azienda Agricola.

La raccolta tempestiva, la rapidità nella frangitura, unite alla vocazione del territorio conferiscono all'olio un gusto equilibrato, nel complesso armonico: di colore giallo oro con riflessi verdognoli, ricco in polifenoli, basso di acidità, dal leggero sapore fruttato erbaceo, misuratamente amaro e leggermente piccante.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA I.G.P.

RACCOLTA 2016

PRODUTTORE	Azienda Agricola Montecaci
ZONA DI PRODUZIONE	oliveti aziendali posti sulle colline delle Crete Senesi. Comuni di Asciano e Rapolano Terme (Siena - Toscana)
VARIETÀ DI OLIVE	moraiolo, leccino e frantoio
PERIODO DI RACCOLTA	da ottobre a novembre
TECNICA DI RACCOLTA	brucatura manuale
STOCCAGGIO	cassette forate
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	particolarmente indicato per accompagnare verdure crude (pinzimonio) minestre e passati di verdura, legumi e piatti saporiti.
METODO DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.
CONFEZIONI	bottiglia da 0,10 lt. - 0,25 lt. - 0,50 lt. - 0,75 lt. Confezionamento in latta.

ANALISI CHIMICA

ACIDITÀ IN ACIDO OLEICO	0,20%
DELTA K	0,002
K232	1,80 K
K268	0,13 K
N° PEROSSIDI	5,8 meqO ₂ /kg
BIOFENOLI	553 mg/kg
TOCOFEROLI	268 mg/kg

