



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PRODOTTO ITALIANO - MONOCULTIVAR RAVECE

DESCRIZIONE

“Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”. (Rif. Reg. UE N. 29/2012).

Questo Olio extra vergine di oliva è un prodotto di qualità eccellente ottenuto da una varietà di oliva, la RAVECE, diffusa nella provincia di Avellino. Per questo prodotto vengono utilizzate olive raccolte all'invasatura quando il corredo di sostanze aromatiche ed antiossidanti raggiungono il loro picco massimo. Le olive raccolte vengono selezionate accuratamente scegliendo quelle migliori dal punto di vista qualitativo e dello stato igienico-sanitario e la loro molitura avviene immediatamente dopo la raccolta, visto che gli uliveti selezionati si trovano a non oltre un'ora di distanza dall'azienda BASSO.

L'olio di Ravece BASSO si distingue per la costanza stilistica e l'affidabilità qualitativa che si ritrovano nelle caratteristiche aromatiche e gustative di notevole pregio: di colore verde più o meno intenso, il suo sapore presenta toni di amaro e piccante decisi ed equilibrati, perfettamente bilanciati dal fruttato di oliva intenso ed elegante con chiaro aroma erbaceo e spiccate note di pomodoro verde, foglia di pomodoro e carciofo.

Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto al condimento a crudo di zuppe di legumi, carni arrosto, verdure grigliate, bruschette, ma anche insalate di pesce crudo, primi piatti bianchi e carni bianche alla griglia.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva monovarietale

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro dorica da 250 ml

Bottiglia di vetro bordolese da 100 ml

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive delle varietà RAVECE

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Campania, provincia di Avellino

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Questo prodotto viene ottenuto da olive provenienti dalla provincia di Avellino (Campania) raccolte all'inizio dell'invasatura, accuratamente selezionate dal punto di vista qualitativo e dello stato igienico-sanitario e tempestivamente trasformate nel frantoio aziendale a ciclo continuo mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$) che prevede la defogliatura, un doppio lavaggio per immersione e per aspersione, la frangitura con frangitore a martelli per schiacciare le olive e trasformarle in pasta, la gramolatura della pasta per far affiorare l'olio, l'estrazione centrifuga della fase liquida dalla fase solida e la separazione centrifuga dell'olio dall'acqua di vegetazione. L'Olio ottenuto viene sottoposto ad analisi chimica ed organolettica per verificarne la corrispondenza con lo standard aziendale che prevede innanzitutto valori molto bassi di acidità e valori medio-alti di fruttato.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Di colore verde più o meno intenso, il suo sapore presenta toni di amaro e piccante decisi ed equilibrati, perfettamente bilanciati dal fruttato di oliva intenso ed elegante con chiaro aroma erbaceo e spiccate note di pomodoro verde, foglia di pomodoro e carciofo.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats	91.6 g	99.9 g
di cui /of which		
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13g	15.4 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i>	69.6 g	74.5 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9 g	10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates	0 g	0 g
di cui /of which		
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

CONSIGLI D'USO

Particolarmente adatto al condimento a crudo di zuppe di legumi, carni rosse arrosto, verdure grigliate, bruschette ma anche insalate di pesce crudo, primi piatti bianchi e carni bianche alla griglia.