



## **SCHEDA TECNICA**

**Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar**

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PRODOTTO ITALIANO - MONOCULTIVAR CAROLEA**

### **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 ottenuto dalla varietà di olive CAROLEA provenienti dalla Calabria, province di Cosenza e Catanzaro.

Ogni anno i fornitori di olive Carolea vengono scelti in base alla qualità del loro prodotto.

Le olive vengono raccolte al giusto punto di maturazione e tempestivamente trasportate al frantoio della BASSO che, dopo aver effettuato tutti i controlli qualità previsti ne dispone la lavorazione entro massimo 48 ore dalla raccolta.

Il processo di molitura comincia con la defogliazione che allontana gran parte delle foglie dalle olive attraverso un sistema di aspirazione. Le olive vengono poi sottoposte ad un accurato lavaggio per immersione e per aspersione e subito schiacciate attraverso un frangitore a martelli che le riduce in pasta provocando la rottura dei vacuoli che contengono le minuscole gocce di olio. La pasta così ottenuta viene sottoposta a gramolatura fino a che tutto l'olio fuoriuscito dai vacuoli non affiora in superficie. Successivamente il passaggio in un estrattore centrifugo orizzontale permette la separazione della sansa, composta dai residui di buccia, polpa e seme, dalla fase liquida composta da olio ed acqua di vegetazione. Quest'ultima, avviata al separatore centrifugo verticale, viene separata il olio ed acqua di vegetazione. L'olio ottenuto viene sottoposto ad analisi chimiche ed organolettiche nel laboratorio interno e in caso di esito positivo, classificato come olio extra vergine dei oliva.

L'olio prodotto con la Carolea ha colore giallo con riflessi verdi. Il corredo olfattivo, di media intensità, è elegante e ricco di note vegetali di erbe arricchite spesso da sentori di frutta bianca. Al gusto è armonico con un amaro e piccante contenuti ed equilibrati che chiudono con toni di mandorla dolce.

L'olio da Carolea è ideale per condire a crudo Antipasti di pesce, insalate di mare, insalate di funghi, pesci arrosto 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 CAROLEA

### **PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Calabria, province di Cosenza e Catanzaro

### **TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE**

Questo Olio extra vergine di oliva è ottenuto dalla varietà di olive CAROLEA provenienti dalla Calabria, province di Cosenza e Catanzaro.

Ogni anno i fornitori di olive Carolea vengono scelti in base alla qualità del loro prodotto.

Le olive vengono raccolte al giusto punto di maturazione e tempestivamente trasportate al frantoio della BASSO che, dopo aver effettuato tutti i controlli qualità previsti ne dispone la lavorazione entro massimo 48 ore dalla raccolta.

Il processo di molitura comincia con la defogliazione che allontana gran parte delle foglie dalle olive attraverso un sistema di aspirazione. Le olive vengono poi sottoposte ad un accurato lavaggio per immersione e per aspersione e subito schiacciate attraverso un frangitore a martelli che le riduce in pasta provocando la rottura dei vacuoli che contengono le minuscole gocce di olio. La pasta così ottenuta viene sottoposta a gramolatura fino a che tutto l'olio fuoriuscito dai vacuoli non affiora in superficie. Successivamente il passaggio in un estrattore centrifugo orizzontale permette la separazione della sansa, composta dai residui di buccia, polpa e seme, dalla fase liquida composta da olio ed acqua di vegetazione. Quest'ultima, avviata al separatore centrifugo verticale, viene separata il olio ed acqua di vegetazione. L'olio ottenuto viene sottoposto ad analisi chimiche ed organolettiche nel laboratorio interno e in caso di esito positivo, classificato come olio extra vergine dei oliva.

### PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio prodotto con la Carolea ha colore giallo con riflessi verdi. Il corredo olfattivo, di media intensità, è elegante e ricco di note vegetali di erbe arricchite spesso da sentori di frutta bianca. Al gusto è armonico con un amaro e piccante contenuti ed equilibrati che chiudono con toni di mandorla dolce.

### 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

L' olio da Carolea è ideale per condire a crudo Antipasti di pesce, insalate di mare, insalate di funghi, pesci arrosto e carni bianche alla griglia.