



## **SCHEDA TECNICA**

**Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar**

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

### **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 CORATINA provenienti dalla Puglia, ed in particolare dal Nord barese, da fornitori storici qualificati che annualmente vengono valutati dal Quality Manager della BASSO.

Le olive vengono raccolte all'invasatura e tempestivamente trasportate al frantoio della BASSO che, dopo accurati controlli dello stato igienico sanitario delle drupe ne dispone la lavorazione entro massimo 48 ore dalla raccolta. Questa varietà di olive ha una resa molto elevata anche a basse temperature di lavorazione. Esse, infatti, vengono molite a freddo a temperature inferiori a 27°C dopo aver allontanato gran parte delle foglie ed aver subito un accurato lavaggio per immersione e per aspersione. Per lo schiacciamento delle drupe viene utilizzato un frangitore a martelli. La pasta così ottenuta viene sottoposta a gramolatura fino a che tutto l'olio fuoriuscito dai vacuoli non affiora in superficie. L'estrazione della fase liquida (olio+acqua di vegetazione) dalla fase solida (sansa) avviene tramite una centrifuga orizzontale mentre la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione viene realizzata in una centrifuga verticale.

L'olio da CORATINA è rinomato per il tipico sapore amaro e piccante intensi dovuti all'elevato contenuto di polifenoli. Queste sostanze hanno un potente effetto antiossidante in grado sia di prolungare la shelf-life dell'olio, rendendolo conservabile per lungo tempo, sia di ritardare l'invecchiamento cellulare del nostro organismo indotto dai radicali liberi che si formano a causa di fattori come lo smog, il fumo, i raggi UV, le radiazioni e i processi infiammatori.

L'olio di Coratina BASSO si presenta di colore verde intenso con riflessi dorati. All'olfatto prevale il tipico fruttato intenso di foglia o di erba con netto odore di oliva e leggere note di mandorla. Al gusto si percepiscono in sequenza l'amaro e il piccante molto intensi tipici di questa varietà accompagnati da gradevoli note di carciofo o vegetale amaro.

Questo olio dal gusto deciso è adatto al condimento di cibi con sapore intenso quali zuppe e minestre di legumi, carni di piuma, verdure grigliate, ed insalate miste con erbe amare.

### **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 CORATINA

### **PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Puglia , nord barese

### **TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE**

Questo Olio extra vergine di oliva è ottenuto dalla varietà di olive CORATINA provenienti dalla Puglia.

Le olive vengono raccolte all'invasatura e tempestivamente trasportate al frantoio della BASSO che, dopo accurati controlli dello stato igienico sanitario delle drupe ne dispone la lavorazione entro massimo 48 ore dalla raccolta.

Questa varietà di olive ha una resa molto elevata anche a basse temperature di lavorazione. Esse, infatti, vengono molite a freddo a temperature inferiori a 27°C. La prima fase di lavorazione, la defogliatura, prevede l'allontanamento di gran parte delle foglie che altrimenti accentuerebbero l'amaro già abbondantemente presente nell'olio. Le olive defogliate vengono sottoposte ad un accurato lavaggio per immersione e per aspersione. Segue la frangitura con frangitore a martelli che schiaccia le drupe fino a ridurle in pasta. La pasta così ottenuta viene sottoposta a gramolatura fino a che tutto l'olio fuoriuscito dai vacuoli non affiora in superficie. L'estrazione della fase liquida (olio+acqua di vegetazione) dalla fase solida (sansa) avviene tramite una centrifuga orizzontale mentre la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione viene realizzata in una centrifuga verticale.

### PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio di Coratina BASSO si presenta di colore verde intenso con riflessi dorati. All'olfatto prevale il tipico fruttato intenso di foglia o di erba con netto odore di oliva e leggere note di mandorla. Al gusto si percepiscono in sequenza l'amaro e il piccante molto intensi tipici di questa varietà accompagnati da gradevoli note di carciofo o vegetale amaro.

### 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

Questo olio dal gusto deciso è adatto al condimento di cibi con sapore intenso quali zuppe e minestre di legumi, carni di piuma, verdure grigliate, ed insalate miste con erbe amare.