



## Scheda Tecnica

**Denominazione del prodotto:** *Olio Extravergine di Oliva BIOLOGICO*

**Certificazione Biologica dell'Azienda:** CdC IT BIO 014. Numero identif  
Certificato di conformità 01374/10324/090/11 (cfr. Certificazione allegata).

**Luogo di Coltivazione:** *l'Uliveto di circa 3 Ha, si snoda a mezza costa del versante Sud del Monte Jato, in contrada "Perciana" a 30 km circa nell'entroterra palermitano. La coltivazione, tra i 500/700 mt slm, circondata da Mandorli, Vigne e Ciliegi della stessa Azienda, si incastona nella virtuosa sinergia tra piante che, scambiandosi aromi delicati e autentici, si arricchiscono vicendevolmente. L'esposizione felice, l'altezza e il contesto incontaminato in cui maturano le olive esita in un frutto dalle caratteristiche molto originali. Grazie alla coltivazione in biologico, inoltre, vengono esaltate le già note caratteristiche nutrizionistiche e salutari dell'Olio Extravergine di Oliva.*

**Composizione:** *Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano.*

**Cultivar Blend:** *Cerasuolo, Biancolilla & Nocellara del Belice.*

**Modalità di lavorazione:** *Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo presso Frantoio a Certificazione Biologica.*

### **Tabella nutrizionale** (per 100 mg di prodotto)

Calorie.....	Kcal 853
Proteine.....	0
Carboidrati.....	0
Grassi.....	100

### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

Perossidi.....	9 ( $\pm 3$ )
K232.....	1,61 ( $\pm 0,05$ )
K270.....	0,19 ( $\pm 0,02$ )
Delta K.....	0,00 ( $\pm 0,006$ )
Alchilesteri.....	35 ( $\pm 15$ )

**Caratteristiche microbiologiche:** *Il pericolo di contaminazione è quasi assente in quanto gli olii non sono un substrato di specie patogene per l'uomo*

*perché privi di acqua, di carboidrati, di sostanze azotate e di altri fattori di crescita.*

**Valutazione organolettica (Panel Test):**

*Fruttato*

*Mediana del difetto: 0,0*

**Caratteristiche del prodotto finito:**

*Colore: Giallo/Verde*

*Odore: Profumo completo di aromi*

*Sapore: Fruttato medio*

**Abbinamenti gastronomici:** *Da usare sia crudo che in cottura. Grazie alle caratteristiche versatili di un olio extravergine fruttato medio è adatto sia a condire cibi leggeri ( insalate, tartare di tonno, marinate di pesce azzurro, verdure gratinate e grigliate, insalate, antipasti di mare) ,sia ad esaltare i sapori di cibi più strutturati (crostacei, pesce al cartoccio, formaggi a pasta molle e stagionati, carni rosse). Ottimo anche per condire un semplice piatto di spaghetti fumanti o per la base dei sughi più elaborati .*

**Modalità di conservazione:** *Da conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.*

**Caratteristiche della confezione:** *disponibile nei formati in bottiglia 0,25 e 0,75 Lt (con salvagoccia inviolabile), e latta da 3 e 5 Lt.*

**Etichettatura degli allergeni:** *Ai sensi della normativa vigente (allegato III/bis Direttiva 2003/89/CE e D. Lgs n.114 dell'8/2/2006 sez III) si dichiara che in questo prodotto non sono presenti allergeni previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.*

**Prodotto da:** *Azienda Agricola Romano, Contrada Perciana, San Cipirello (Palermo); sede legale: via Dante, 36 - 90141 – Palermo.*

**Imbottigliato e confezionato da:** *Oleificio Bacchi, Partinico (Palermo).*

**Idoneità alimentari degli imballaggi:** *I materiali indicati sono adatti per l'uso alimentare e sono corredati di scheda tecnica da noi detenuta.*

*Palermo, novembre 2013*