

SCHEDA TECNICA – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “GAUDEAMUS”

Dati generali

Denominazione: Olio Extravergine di Oliva “Gaudeamus”

Categoria: Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine: Italia

Campagna olearia: 2025/2026

Materia prima

Varietà olive: Peranzana

Metodo di raccolta: Meccanica

Periodo di raccolta: Novembre

Processo produttivo

Estrazione: A freddo ($< 27^{\circ}\text{C}$)

Metodo: Ciclo continuo

Filtrazione: Filtrato

Parametri chimici

Acidità libera: 0,24%

Numero di perossidi: Conforme ai limiti di legge (≤ 20 meq O_2/kg)

K232: Conforme ai limiti di legge

K270: Conforme ai limiti di legge

Polifenoli: 750 mg/kg

Caratteristiche organolettiche

Colore: Verde

Profumo (fruttato): Medio-intenso

Note aromatiche: Pomodoro verde, erba fresca, mandorla

Gusto: Armonico con amaro e piccante equilibrati

Abbinamenti consigliati

Verdure crude e bruschette

Insalate e pinzimoni

Carni bianche e rosse

Legumi

Pesce alla griglia

Confezionamento

Formati disponibili: 250 ml – 500 ml – 750 ml – 1 L – 3 L – 5 L

Tipo di contenitore: Vetro scuro / Latta

Lotto: Da specificare

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Al riparo da luce e fonti di calore

TMC (termine minimo di conservazione): 18 mesi



