

SCHEDA TECNICA – OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “GOCCE”

Dati generali

Denominazione: Olio Extravergine di Oliva “Gocce”

Tipologia: Blend di oli extravergini di oliva (miscela di diverse cultivar)

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, Leccino, Oliarola, Frantoio

Tipologia: Blend (miscela di più cultivar)

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: 0,45%

Numero di perossidi: Conforme ai limiti di legge ($\leq 20 \text{ meq O}_2/\text{kg}$)

K232: Conforme ai limiti di legge

K270: Conforme ai limiti di legge

Polifenoli: 410 mg/kg

Caratteristiche organolettiche

Colore: Verde

Profumo (fruttato): Medio

Note aromatiche: Sentori erbacei, mandorla dolce, leggere note di pomodoro

Gusto: Equilibrato e armonico, con amaro e piccante moderati

Abbinamenti consigliati

Verdure crude e cotte

Insalate e bruschette

Carni bianche

Pesce

Piatti delicati

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

