



Il sapore di una  
goccia divina...

SCHEDA TECNICO-INFORMATIVA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



**DENOMINAZIONE** Lacryma Verde - Olio Extra Vergine di Oliva

**CULTIVAR IMPIEGATI PER L'OTTENIMENTO DELL'OLIO:**

**"Smeraldo":** Leccino 50%, Carolea + Roggianese 45%, Nocellara Messinese 5%.

**GIUDIZIO RISULTANTE DAL PANEL-TEST, NELLO SPECIFICO DESCRIZIONE DEL GUSTO:**

**"Smeraldo"** presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati ed emana un profumo fruttato che ricorda quello dell'oliva matura appena raccolta. Vanta un sapore deciso, con note di carciofo, cardo selvatico e pomodoro acerbo. All'assaggio, lascia in bocca un retrogusto piacevolmente piccante ed amarognolo con sfumature mandorlate. E' ricco di Vitamina E, polifenoli e altri antiossidanti. È il condimento ideale per tutte le pietanze.

**PERIODI DI RACCOLTA:**

Dalla prima decade di Ottobre alla seconda decade di Novembre.

**CONSERVAZIONE**

Da conservare al riparo della luce e del calore.

**SHELF LIFE**

Tempo minimo di conservazione 12 mesi.

**IMBALLAGGIO PRIMARIO**

TIPO	bottiglia
MATERIALE	vetro
DIMENSIONI	cm 19,5 h; diam. 83
PESO	cca. 400 gr
COLORE	verde antico guala
TAPPO ANTIRABBOCCO	guala plastica nero

**IMBALLAGGIO SECONDARIO**

TIPO	scatola americana
MISURA BOX	260* 170* 205
BOTTIGLIE PER BOX CON ALVEARE	pz. 6
COLORE BOX	bianco
STAMPA BOX 1 LATO	2 colori

**COMPOSIZIONE PALLET**

MISURA PEDANA	80 x 120 cm
H TOTALE PEDANA	1,60 mt
BOX TOTALI PER PEDANA	112 ct
BOX PER FILA	16 ct
BOTTIGLIE PER PEDANA	pz. 672
PESO LORDO SINGOLA BOTTIGLIA	kg 0,872
PESO SINGOLO PER CARTONE LORDO	kg 5,30
PESO SINGOLO PER CARTONE NETTO	kg 2,80
PESO TOTALE PER PEDANA	kg 600

**VALORI NUTRIZIONALI**

RAZIONE MEDIA GIORNALIERA	15 ml
CALORIE	118 cal
VALORE GIORNALIERO	0,06
GRASSI TOTALI	15 gr
SATURI	2 gr
POLINSATURI	1,5 gr
MONOINSATURI	11,5 gr
COLESTEROLEO	0 gr
SODIO	0 gr
CARBOIDRATI TOTALI	0 gr
PROTEINE	0 gr

**PERIODI DI MOLITURA:**

Le olive vengono riposte in cassette ben areate, al fine di evitare l'insorgenza di muffe, ed avviate al frantoio. Entro le 8 ore successive alla raccolta la frangitura è portata a termine, garantendo la preservazione delle migliori proprietà organolettiche dell'olio.

**LUOGO DI STOCCAGGIO:**

La materia prima (olive) viene stoccata, per non più di 18 ore dalla raccolta, in contenitori ben areati ed in un'area opportunamente identificata situata all'interno dello stabilimento di produzione; il prodotto finito (l'olio) viene stoccato in serbatoi di varie capacità in acciaio Inox AISI. 304 (tipo alimentare) dotati di impianto di azoto.

**PERIODO DI DECANTAZIONE:**

L'olio ottenuto non viene filtrato ma subisce solo un lento processo di naturale decantazione (circa 2 mesi), ed una eventuale velatura dell'olio testimonia appunto la genuinità del prodotto, preservando gusti e sensazioni tipiche del frutto assolutamente inconfondibili.

**L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

L'olio Extra vergine di Oliva è frutto di un'attenta selezione di olive spremute a freddo entro 18 ore dalla raccolta ed è caratterizzato da un'acidità (max 0,4%), da un colore verde con riflessi dorati e da un gusto dolce e profumato, leggermente fruttato; è ideale per tutti i tipi di pietanze in cui i sapori delicati sono esaltati dalla bontà del prodotto.