



AGRICOLA GUACETO



Denominazione prodotto: Olio Extravergine di Oliva Biologico

Zona di produzione: Riserva Naturale di Torre Guaceto (Brindisi)

Cultivar: Picholine e Carolea

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

Metodo di raccolta: meccanica con “pettine abbacchiatore”

Metodo di lavorazione: entro le 12 ore dalla raccolta, le olive vengono frante e lavorate a seconda della tipologia e maturazione e, per preservare la pasta dall'ossidazione a contatto con l'aria, si passa velocemente in gramola sottovuoto

Conservazione: con assenza di ossigeno in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

Frantoio: Azienda Agricola Macchia Grande di De Cillis Domenico S.S. 16 km 890,1 Carovigno (Br)

Analisi chimica: privo di difetti, olio di qualità superiore per polifenoli 798 mg/kg, rispetto ai valori standard di 200 mg/kg

Analisi organolettica: fruttato all'olfatto ed intenso al gusto, perfettamente equilibrato nelle sue componenti di amaro e piccante. Sentori che rimandano al carciofo, al pomodoro verde e ai fiori di campo

Consigli di utilizzo: sempre a crudo su zuppe e pasta, su carni cotte e crude, insalate, pane e pizza