



***SCHEDA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO***

**PRODOTTO:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

**ENTE CERTIFICATORE BIOLOGICO:** ICEA

**VARIETA' OLIVI:** LECCINO, FRANTOIANO, CORREGGIOLO, MORAIOLO, PENDOLINO

**UBICAZIONE ULIVETI:** SU DIVERSE COLLINE NEL COMUNE DI CINIGIANO (GR)

**ALTITUDINE:** 250 - 320 MT S. L. M.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** VASO POLICONICO

**RACCOLTA:** A MANO E CON AGEVOLATORI ELETTRICI

**PERIODO DI RACCOLTA:** DALL'INIZIO DI OTTOBRE, FINO ALLA META' DI NOVEMBRE

**FRANGITURA:** IN UN FRANTOIO DELLA ZONA (CERTIFICATO ICEA), A CICLO CONTINUO E FRANGITORE

**TEMPERATURA:** < 27 °C

**ESTRAZIONE:** A FREDDO, CENTRIFUGA

**STOCCAGGIO:** IN TINI D'ACCIAIO PER UN MESE CIRCA E POI FILTRATO E CONFEZIONATO IN BOTTIGLIE DI VETRO E LATTINE DI ALLUMINIO

**ACIDITA' :** < 0,3%

**CONSUMO CONSIGLIATO:** BRUSCHETTE, MINESTRE, BISTECHE, FORMAGGI