bianca bellezza

olio extra vergine di oliva biologico

note tecniche

azienda	ORNA d.o.o.
varietà	Bianchera
denominazione	olio extra vergine di oliva
tipologia	monovarietale
annata	2025
raccolta	dal 4 al 14 ottobre
categoria	fruttato intenso
litri prodotti	550
formato	bottiglie da 100 ml e 250 ml

caratteristiche chimiche

acidità libera	0,20 %
perossidi	3,89 meq O_2/kg
polifenoli totali	497,20 ppm
tocoferoli	284,66 ppm
acido oleico	74,91 %

dati di produzione

località	Carigador (Verteneglio) e Zambrattia (Salvore) – Croazia
terreno	ricco di pietre calcaree e terra rossa, concorre ad arricchire le varietà d'importanti componenti chimiche e organolettiche
modalità di allevamento	potatura a vaso policonico con sesto d'impianto 6 x 4
concimazione	organica
gestione fitosanitaria	lotta guidata e integrata con prodotti di origine biologica a basso impatto ambientale
modalità di raccolta	meccanica con scuotitore del tronco e manuale agevolata con pettini e reti
lavorazione	entro 6 ore dalla raccolta, a freddo, con temperatura inferiore a 27°C
frantoio	frantoio aziendale Pieralisi a ciclo continuo con gramolatura in ambiente di azoto e separatore centrifugo a due fasi
stoccaggio olio	contenitori in acciaio inox mantenuti sempre pieni, in ambiente a temperatura controllata (14-16°C) durante tutto l'anno
certificazioni	biologico

consigli di utilizzo

nell'assaggio in purezza o con due pizzichi di fiore di sale del territorio · antipasti di crostacei o pesce affumicato · zuppe di legumi e vellutate · pasta saltata con le verdure · risotti di asparagi selvatici · tagliate di carne e pesci alla griglia · gelato allo yogurt o cioccolato · raccomandato a crudo per la finitura dei piatti

ORNA d.o.o. · Romanija 60/A · Zambrattia · 52475 Salvore · Croazia · T +385 91 269 3800 · orna@mateoliveoil.com