

BASILICA

olio extravergine d'oliva

Extra virgin olive oil



CARATTERISTICHE

Zona d'origine:	Sicilia Sud Orientale (Italia)
Cultivar:	60 % Tonda Iblea, 20% Nocellara del Belice, 20% Nocellara Etnea
Periodo di raccolta:	Prima decade di Ottobre
Tipo di raccolta:	Bracatura a mano
Frantumazione:	Martelli
Impianto di estrazione:	Ciclo continuo a freddo < 27°
Resa media:	Per kg 100 di olive litri 10 di olio prodotto
Conservazione:	In silos di acciaio inox in completa assenza di ossigeno con impianto sotto azoto e a temperatura controllata
Decantazione:	Naturale
Acidità:	Espressa in acido oleico libero < 0,3
Valori nutrizionali:	per cucchiaino da tavolo da 14 ml.=13,5 gr.: Grassi totali 13,8 gr
Caratteristiche organolettiche:	Fruttato medio intenso, colore verde con riflessi dorati, amaro e piccante spiccati ma in armonia, sentore di erbe appena tagliate e pomodori verdi. Conserva il fruttato tipico del frutto stesso
Utilizzo:	L'olio "Basilica" è un condimento che esalta primi, secondi di carne ed in particolare di selvaggina

CHARACTERISTICS

Place of origin:	Southeastern Sicily (Italy)
Cultivar:	60 % Tonda Iblea, 20% Nocellara del Belice, 20% Nocellara Etnea
Harvest time:	October from 1 to 10
Type of harvest:	Hand harvest
Crushing:	Hammers
Extraction method:	Cold continuous cycle < 27°
Medium yield:	10 litres of olive oil per 100kg of olives
Preservation:	In oxygen-free stainless steel containers under nitrogen at a controlled temperature
Settling:	Natural
Acidity:	Expressed in free oleic acid < 0,3
Nutritional values:	14 ml =13,5 gr: Total fats 13,8 gr
Organoleptic properties:	Intense medium fruity, green with golden reflections, bitter and spicy marked in harmony, a fresh cut grass smell and green tomatoes. It keeps the typical fruity smell of the fruit it self
Use:	The "Basilica" olive oil seasoning intensifies flavour in pasta dishes and main courses, especially game.

Bottiglia 0,50 L / 16,90 FL OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	873 g	Ø cm 6 H cm 28,7
 12 pz	10,46 Kg	cm 30,5x22,9x30,7H

Packaging esterno bottiglia 0,50 L

