

timbro istriano

ekstra djevičansko maslinovo ulje ekološko



Tehničke karakteristike

poduzeće	agrofin d.o.o.
sorte	Frantoio
naziv	ekstradjevičansko maslinovo ulje
tipologija	monosortno
godište	2018
berba	od 3. listopada do 18. studenog
kategorija	srednje voćno
proizvedena količina	8400 l
pakiranje	boce od 0,25 l i 0,5 l

kemijske karakteristike

slobodne masne kiseline	0,19 %
peroksidni broj	6,34 meq O ₂ /kg
ukupni polifenoli	319,92 ppm
tokoferoli	173,27 ppm
oleinska kiselina	75,17 %

podaci o proizvodnji

lokaliteti	Karigador (Brtonigla) i Zambratija (Savudrija) – Hrvatska
tlo	crvenica bogata vapnenim skeletom koja obogaćuje sorte dragocjenim kemijskim i organolektičnim karakteristikama
način uzgoja	polikonična vaza sa razmakom sadnje 6 x 4
gnoidba	organska
fitosanitetska zaštita	zaštita bilja se provodi proizvodima koji ne zagađuju
način berbe	ručno uz pomoć ručnih grablji i mreža
prerada	u uljari u dvije faze, 6 sati nakon berbe
karakteristike uljare	masline bivaju tiještene istog dana berbe u vlastitu uljaru. Uljara Perialisi: kontinuirana dvofazna centrifuga sa hladnim mješanjem (temperatura niža od 27 C)
čuvanje ulja	ulje se čuva u inox bačvama bez prisustva zraka, u ambijentu s kontroliranom temperaturom kroz cijelu godinu (14-16 C)
certifikati	ekološki proizvod

preporuke

za kušanje čistog ili uz prstohvat cvijeta lokalne soli / predjela od mekušaca i rakova, dimljena i marinirana riba / juhe od povrća, guste i kremaste juhe od povrća / hladna tjestenina sa svježim povrćem / rižoti s artičokama, gljivama ili povrćem / na žaru pečeno meso i povrće / preporučuje se sirovo za dovršavanje jela

