

timbro istriano

olio extra vergine di oliva
biologico



note tecniche

azienda	agrofin d.o.o.
varietà	Frantoio
denominazione	olio extra vergine di oliva
tipologia	monovarietale
annata	2018
raccolta	dal 3 ottobre al 18 novembre
categoria	fruttato medio
litri prodotti	8400
formato	bottiglie da 0,25 l e 0,5 l

caratteristiche chimiche

acidità libera	0,19 %
perossidi	6,34 meq O ₂ /kg
polifenoli totali	319,92 ppm
tociferoli	173,27 ppm
acido oleico	75,17 %

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 caratteristiche 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 a basso impatto ambientale
modalità di raccolta	brucatura manuale agevolata con pettini e reti
lavorazione	in frantoio a due fasi entro 6 ore dalla raccolta
caratteristiche frantoio	le olive sono frante nella stessa giornata della raccolta nel frantoio aziendale. Frantoio Pieralisi a ciclo continuo a due fasi con lavorazione a freddo (temperatura inferiore a 27 °C)

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 molluschi e crostacei, pesci affumicati o marinati / zuppe di legumi, minestre di verdure e vellutate / paste fredde con verdure fresche / risotti con carciofi, con funghi oppure con verdure / carni e verdure grigliate / raccomandato a crudo per la finitura dei piatti