

# bianca bellezza

olio extra vergine di oliva  
biologico





## note tecniche

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| <b>azienda</b>        | agrofin d.o.o.              |
| <b>varietà</b>        | Bianchera                   |
| <b>denominazione</b>  | olio extra vergine di oliva |
| <b>tipologia</b>      | monovarietale               |
| <b>annata</b>         | 2018                        |
| <b>raccolta</b>       | dal 13 al 27 ottobre        |
| <b>categoria</b>      | fruttato medio              |
| <b>litri prodotti</b> | 1650                        |
| <b>formato</b>        | bottiglie da 0,25 l         |

## caratteristiche chimiche

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>acidità libera</b>    | 0,22 %                      |
| <b>perossidi</b>         | 6,83 meq O <sub>2</sub> /kg |
| <b>polifenoli totali</b> | 366,32 ppm                  |
| <b>tocoferoli</b>        | 160,46 ppm                  |
| <b>acido oleico</b>      | 74,67 %                     |

## dati di produzione

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>località</b>                 | Carigador (Verteneglio) – Croazia   |
| <b>terreno</b>                  | ricco di pietre calcaree e terra rossa, concorre ad arricchire le varietà d'importanti caratteristiche chimiche e organolettiche  |
| <b>modalità di allevamento</b>  | potatura a vaso policonico con sesto d'impianto 6 x 4   |
| <b>concimazione</b>             | organica  |
| <b>gestione fitosanitaria</b>   | lotta guidata e integrata con prodotti a basso impatto ambientale   |
| <b>modalità di raccolta</b>     | brucatura manuale agevolata con pettini e reti  |
| <b>lavorazione</b>              | in frantoio a due fasi entro 6 ore dalla raccolta   |
| <b>caratteristiche frantoio</b> | le olive sono frante nella stessa giornata della raccolta nel frantoio aziendale. Frantoio Perialisi a ciclo continuo a due fasi con lavorazione a freddo (temperatura inferiore a 27 °C) |
| <b>stoccaggio olio</b>          | contenitori in acciaio inox mantenuti sempre pieni, in ambiente a temperatura controllata (14-16 °C) durante tutto l'anno   |
| <b>certificazioni</b>           | 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 / paste salate 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