



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

RACCOLTA 2015



SCHEDA ORGANOLETTICA

PROFILO OLFATTIVO	Buona complessità olfattiva con decisi sentori vegetali di oliva verde.
PROFILO GUSTATIVO	Ritornano al gusto le note olfattive con un finale ben dosato di amaro e piccante.
ARMONIA OLFATTO-GUSTATIVA	Notevole armonia olfatto-gustativa.
Nome	La Maliosa
Denominazione	Olio Extra Vergine di oliva
Varietà	Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino
Età delle piante	6 - 65 anni
Tipo di allevamento	Specializzato, da agricoltura biodinamica
Forma di allevamento	Vaso
Piante	3700
Raccolta	2015
Tipo di terreno	Altitudine 300m s.l.m., collina interna Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso Tessitura: Limo 30%, Argilla 35%, Sabbia 35%
Metodo di raccolta	Manuale e con agevolatori, in cassette areate tenute all'ombra fino al trasporto in frantoio ogni sera, per preservare l'integrità delle olive.
Epoca di raccolta	Ottobre - Novembre Ogni varietà viene raccolta separatamente nel momento di maturità ottimale.
Tipo di estrazione	A freddo (T max. 26°C) in frantoio a ciclo continuo
Conservazione prima dell'imbottigliamento	In recipienti di acciaio inox in locali idonei anche come temperature, tra 10°C e 16°C. Conservazione sotto azoto per mantenere intatta nel tempo l'alta qualità dell'olio.
Imbottigliamento	Previa filtrazione
Conservazione dell'olio imbottigliato	Tenere al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere la qualità dell'olio

TABELLA NUTRIZIONALE

INDICI NUTRIZIONALI	VALORE RILEVATO
• Acidità (in acido oleico)	0,18
• Polifenoli mg/kg	543
• Tocoferoli mg/kg	304
• Cere mg/kg	15
• K232	1,94
• K268	0,14
• ΔK	0,003

ESEMPI DI ABBINAMENTO GASTRONOMICI CON L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LA MALIOSA

Zuppe	Ideale su zuppe a tendenza dolce come vellutate di ceci e gamberi o sulla zuppa di cipolle.
Maionnase	Perfetto per la maionnase fatta in casa.
Pesce	Adatta come condimento a crudo di pesci come tonno, branzino o pesci cotti al vapore.
Dolci	Ingrediente che esalta la creazione di biscotti e la pasticceria in generale.

