



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

RACCOLTA 2015



### SCHEDA ORGANOLETTICA

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

