OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

BLEND DI CULTIVAR TOSCANE

AURINIA 2018

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 Aurinia

Denominazione Olio Extra Vergine di oliva biologico

Varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

Età delle piante 10-70 anni

Tipo di allevamento Specializzato, da agricoltura biologica - biodinamica

Forma di allevamento Vaso
Piante 3700
Raccolta 2018

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, le olive sono poste in cassette areate tenute all'ombra fino al trasporto in frantoio ogni sera, per preservarne l'integrità.

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)	0,13
• Polifenoli mg/kg	229
• Tocoferoli mg/kg	308
• Perossidi mcq 02/kg	8,2
• K232	1,83
• K268	0,13
• ΔK	0,002

ESEMPI DI ABBINAMENTO GASTRONOMICI CON LA MALIOSA AURINIA

Zuppe Ideale su zuppe a tendenza dolce come vellutate di ceci e gamberi o sulla zuppa di cipolle.

Maionese Perfetto per la maionese 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 pasticcieria in generale.

TERRED'OLIO 2016

Gambero Rosso 2016 Oli d'Italia

guida agli extravergini 2016
745 aziende e 1075 oli di qualità
Slow Food Editore