



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO BLEND DI CULTIVARS TOSCANI AURINIA 2020



**PROFILO OLFATTIVO** Buona complessità olfattiva, fruttato, con decisi sentori di oliva verde, fresco e più sfumate note erbacee.

**PROFILO GUSTATIVO** Ritornano al gusto le note olfattive più la mandorla fresca, con un finale amaro e piccante ben dosato e prolungato di media intensità.

**ARMONIA OLFATTO-GUSTATIVA** Notevole armonia.

**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** 3100

**Raccolta** 2020

**Tipo di terreno** Altitudine 300 m s.l.m., collina interna  
Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso  
Tessitura: Lim0 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.

**Periodo 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 con temperature controllata tra 14°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	327
• Perossidi mcq O2/kg	5,0
• K232	1,79
• K268	0,17
• K	0,01

### 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 pasticceria in generale.

**BIOL**  
XXX INTERNATIONAL PRIZE  
2020

**BIOL**  
NOVELLO  
2020

