



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO BLEND DI CULTIVARS TOSCANE AURINIA 2023



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	15-80 anni
Tipo di allevamento	Specializzato, da agricoltura biologica
Forma di allevamento	Vaso
Piante	3800
Raccolta	2023
Tipo di terreno	Altitudine 300 m 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.
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 VALORI NUTRIZIONALI

INDICI NUTRIZIONALI	VALORE RILEVATO
• Acidità (in acido oleico)	• 0,29
• Polifenoli mg/kg	• 676
• Perossidi mcq 02/kg	• 6,1
• K232	• 2,03
• K268	• 0,210
• K	• 0,0040

ESEMPI DI ABBINAMENTO GASTRONOMICO

- 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.

