



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

### BLEND DI CULTIVARS TOSCANE

#### CALETRA 2023



**PROFILO OLFATTIVO** Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo.

**PROFILO GUSTATIVO** Note di piccante ed amaro di media intensità, retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla.

**ARMONIA OLFATTO GUSTATIVA** Notevole armonia.

**Nome** La Maliosa Calettra

**Denominazione** Olio Extra Vergine di oliva biologico

**Varietà** Leccio del Corno

**Età delle piante** 14 anni

**Tipo di allevamento** Specializzato, da agricoltura biologica

**Forma di allevamento** Vaso

**Piante** 650

**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

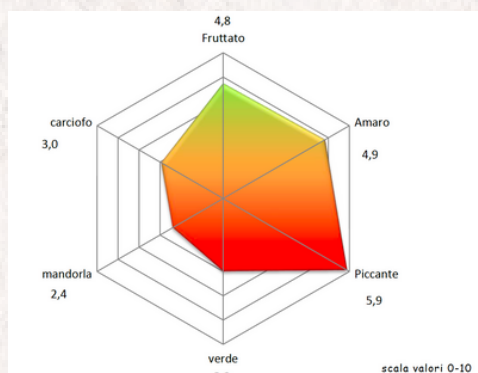
**Periodo di raccolta** **Ottobre - Novembre**  
Nel momento di maturità ottimale

**Tipo di estrazione** A freddo (T max. 26°C) in frantoio a ciclo continuo, con filtrazione in linea

**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** **All'ordine**

**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)	• 0,17
• Polifenoli mg/kg	• 389
• Perossidi mcq O2/kg	• 8,6
• K232	• 1,78
• K270	• 0,14
• K	• 0,003

#### ESEMPI DI ABBINAMENTO GASTRONOMICO

- Zuppe** Ideale su zuppe vellutate di ceci e lenticchie/zucca.
- Bruschetta** Bruschetta semplice o al pomodoro.
- Carne** Adatto a tutte le carni alla brace, in particolare alla Fiorentina e maiale ai ferri. Anche cacciagione e carpaccio di Chianina.