



# Oleum Sabinae

## OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO

**Codice Prodotto:** A-052

**Capacità:** Bottiglia lusso 500 ml

**Confezione:** Scatola di cartone con 6 bottiglie, dimensioni 18 x 12 x 30, peso: 4,2 Kg

**Ingredienti:** Olio extra vergine di oliva Biologico.

**Varietà olive:**

Leccino, Frantoio e Carboncella per il 80% e Salviana, Pendolino, Rosciola e Livastrino restante 20%.

**Per olio Biologico si intende:**

prodotto senza impiego di sostanze chimiche quali concimi ed anticrittogamici ed è controllato, da specifiche e qualificate agenzie. La certificazione di prodotto biologico rilasciata ad queste agenzie è garanzia di totale assenza di sostanze chimiche e pesticidi.

**La produzione:**

il Biologico, proviene da oliveti con certificazione di agricoltura biologica la raccolta inizia fine ottobre inizi novembre. Le olive vengono spremute la sera stessa della raccolta per annullare i danni che possono derivare della necrosi del frutto, in atto dal momento della separazione dalla pianta. Il mulino è un mulino che effettua una lavorazione a freddo inferiore a 27°C. l'olio ottenuto viene stoccato in silos di acciaio inox e conservato in atmosfera di azoto. Oltre alla certificazione di olio biologico possiede quella sulla tracciabilità 100% Italiano.

**Imbottigliamento e Confezionamento:**

L'imbottigliamento viene effettuato solo per le quantità necessarie al commercio immediato. Le bottiglie sono di vetro scuro per proteggere l'olio dalla luce, preservandone le caratteristiche qualitative. Le bottiglie vengono prelevate dall'imballo originale solo al momento della riempitura, soffiate con azoto alimentare, riempite e tappate. Successivamente vengono etichettate e inscatolate manualmente. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

**Conservazione:**

Ai fini di una conservazione ottimale deve essere conservato in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposta ai raggi solari. Il prodotto a dette condizioni il prodotto si conserva a lungo anche dopo aperto.

**Degustazione:**

All'olfatto rilascia una sensazione del frutto appena franto, al palato si presenta fruttato ma ben equilibrato con giuste note di dolce, piccante e con un retrogusto leggermente amarognolo. È consigliato su tutte le pietanze soprattutto per il condimento di verdure crude o cotte. Grazie al suo gusto fruttato si addice in particolar modo a zuppe di verdure e di legumi, arrostiti di carne rossa e di cacciagione.

**Cosa sono i prodotti biologici:**

I prodotti biologici sono quei prodotti agroalimentari ottenuti senza l'ausilio di trattamenti a base di fertilizzanti chimici o pesticidi. Per la loro produzione è ammesso, infatti, solo l'impiego di sostanze naturali (presenti cioè in natura) escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Tale assenza vale per la coltivazione, per la raccolta, per la conservazione e per l'eventuale trasformazione. L'agricoltura biologica propone, inoltre, un modello alternativo a quello tradizionale che è basato sullo sfruttamento intensivo delle risorse naturali. Il suo importantissimo obiettivo è quello quindi di evitarne lo sfruttamento eccessivo, impiegando quelle risorse che provengono dallo stesso circuito produttivo come ad esempio la concimazione con materiale organico: letame, trifoglio e favetta.

Quindi comprare prodotti biologici, significa anche preservare l'ambiente.

