



Oleum Sabinae

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA OLIVARTE

Capacità e Codice Prodotto:

bottiglia 250 ml cd. A-121 bottiglia 500 ml cd. A-102 bottiglia 750 ml cd. A-101
lattina 3000 ml cd. A-103 bottiglia 1000 ml quadra cd. A-109 Lattina 1000 ml cd. 1031
lattina 5000 ml cd. A-105 bottiglia 1000 ml quadra cd. A-106

Confezioni:

Scatola di cartone: da 6 e da 12 bottiglie, per le lattine scatole di cartone da 2, da 4 e da 6.

La produzione:

L'olio extra vergine di oliva OLIVARTE e il nostro miglior extravergine. Proviene da oliveti tutti situati in Sabina. La raccolta avviene in maniera parzialmente meccanizzata: mediante l'ausilio degli abbacchiatori e delle reti. Le olive raccolte vengono messe in piccole casse forate che consentono l'aerazione. Le piccole casse vengono ad una ad una immerse in flusso di acqua fresca e corrente in modo da eliminare la polvere, i detriti ed i residui della raccolta. Questa operazione è importantissima anche perché le olive si mantengono fresche e fragranti fino al momento della molitura. Effettuate dette operazioni le olive vengono portate al mulino per la spremitura. Questa fase è delicatissima perché se non si usano le giuste precauzioni tutti gli sforzi fatti per la raccolta vanificano. Anzitutto viene fatta un'accurata pulizia, mediante acqua calda in abbondanza, di tutte quelle componenti del mulino che vanno a contatto con il frutto prima, con l'olio prodotto poi. Successivamente vengono controllate e reimpostate le temperature di esercizio che devono essere rigorosamente inferiori a 27 °C. Giunti a questo punto il frutto ancora fresco e fragrante, viene versato con cautela nel circuito del mulino. Dopo circa un'ora inizia ad uscire il nostro olio; sono trascorse 5 o 6 ore da quando le olive sono state staccate dall'albero ma è trascorso un anno di cure e di attenzioni.

Varietà olive:

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

Lo Stoccaggio:

L'olio extra vergine di oliva OLIVARTE è conservato in cisterna di acciaio inox con chiusura ermetica in atmosfera di azoto al riparo della luce e dell'aria. Prima di essere immagazzinato l'olio viene filtrato con filtro a cotone. Tale operazione è effettuata non appena l'olio esce dal frantoio e serve per separarlo subito dalle sue impurità che alla lunga potrebbero danneggiarlo.

L'imbottigliamento:

L'olio prima di essere imbottigliato, per garantire una perfetta conservazione anche in bottiglia, subisce un'ulteriore lieve filtratura a cotone. Le bottiglie usate sono di vetro scuro in quanto lo proteggono 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 artigianalmente. Una volta riempite e tappate vengono etichettate e inscatolate a mano. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

Come conservarlo:

Ai fini di una conservazione ottimale deve essere conservato in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto 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 morbido e delicato, ha un gusto molto 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 sapore delicato si addice in particolar modo ai piatti a base di pesce.

