

DOP – ESTRATTO A FREDDO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	DOP - Estratto a Freddo
CATEGORIA COMMERCIALE	Olio Extravergine di Oliva - Monocultivar Caninese
CAPACITÀ	500ml / 750ml / 3L
CONFENZIONE	Bottiglia in vetro e lattina
VARIETÀ DI OLIVE	Cultivar Caninse 100%
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre/Novembre
METODO DI RACCOLTA	Con scuotitore, raccolta manuale
ORIGINE	Italia
REGIONE DI PRODUZIONE	Lazio / Vetralla (VT) - territorio della Tuscia Viterbese
ALTITUDINE	300-400 m s.l.m.
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Origine vulcanica
METODO DI MOLITURA	Lavorazione "continua" con Frantoio Peralisi
TEMPERATURA DI ESTRAZIONE	Estratto a freddo (<27°C)
COLORE	Verde smeraldo con riflessi dorati
PROFUMO	Fruttato intenso, complesso, avvolgente, erbaceo e fresco che ricorda il frutto sano
SAPORE	Armonico con retrogusto leggermente amaro e piccante e grande complessità di sentori
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	HACCP Regg. Ce 178/2002; 852-853-854-881/2004 (il manuale e la documentazione sono a disposizione presso la sede aziendale)
IMPIEGO	Ideale per l'uso a crudo, da abbinare con zuppe, minestre di legumi, carne rossa alla griglia, arrosto alle erbe aromatiche, selvaggina, insalate verdi, bruschette
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, lontano dalle fonti di calore ed al riparo dalla luce. L'eventuale deposito sul fondo del contenitore è a garanzia del prodotto.
DESCRIZIONE	Il REGOLAMENTO (CE) N. 1623/2005 DELLA COMMISSIONE del 4 ottobre 2005, (pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea serie L n. 259 del 5.10.2005) riguarda l'iscrizione nel Registro delle denominazioni di origine protette per il DOP Tuscia. Il Richiedente è il Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo



500ml



750ml



3L

