



TERRE NOSTRE

Dove nasce l'olio

I REGIONALI



olio extra vergine di oliva

SICILIA IGP

(INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva ottenuto esclusivamente da olive coltivate, raccolte e lavorate in Sicilia. Imbottigliato in Sicilia.

Composizione: olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Area di produzione: intero territorio amministrativo della regione Sicilia;

Stagione di raccolta: da Settembre a Dicembre;

Varietà di olive: prevalentemente Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Ogliarola messinese come previsto dal disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva Sicilia IGP.

PRODUZIONE

Frangitura: frangitore meccanico;

Estrazione: a freddo (T<27°C);

Controllo qualità: analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche, rilasciate dall'azienda;

Stoccaggio: in serbatoi di acciaio inox a temperatura ambiente.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

L'eventuale solidificazione dell'olio in seguito all'esposizione a basse temperature è un fenomeno naturale. Il prodotto torna all'aspetto originario se esposto a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE

Aspetto: limpido;

Colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo;

Odore: di fruttato con note di mandorla, di pomodoro verde e di carciofo;

Sapore: di fruttato con retrogusto dolce e con una leggera e gradevole sensazione di piccante;

Acidità: inferiore a 0,5% (Limite previsto dal disciplinare Sicilia IGP 0,5%);

Abbinamenti consigliati: ideale per qualsiasi ricetta della tradizione mediterranea, in particolare per preparare i piatti tipici della cucina siciliana come pasta alla norma, sarde a beccafico e pesce alla griglia.

