

SCHEDA TECNICA: LOLIO



PRODUZIONE E RACCOLTA: **Lolio** è un *blend*, prodotto con olive appartenenti a due *cultivar* autoctone del Salento: Ogliarola Salentina e Cellina di Nardò. La produzione avviene secondo il metodo dell'agricoltura biologica. La raccolta si svolge nel mese di novembre, di solito nella seconda metà, esclusivamente con l'ausilio di scuotitori meccanici o abbacchiatori pneumatici e grandi reti sotto gli alberi per evitare ogni contatto a terra. Appena cadute, le olive e le foglie vengono riposte in cassette di plastica alimentare e nell'arco di 12 ore sono trasformate in frantoio.

MOLITURA: Il processo di molitura viene eseguito presso un frantoio qualificato, dotato di impianto continuo e a temperatura controllata.

STOCCAGGIO: **Lolio** viene sottoposto a filtrazione e conservato in silox di acciaio con galleggiante per evitare il contatto con l'ossigeno, in ambienti a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE: Alla vista è limpido, di colore giallo-verde. E' un olio di media intensità. All'olfatto e al gusto è un olio fruttato armonioso con sentori di carciofo e foglia di pomodoro, note di amaro e di piccante equilibrate.

ABBINAMENTI: Adatto per i condimenti di cibi crudi e verdure cotte al vapore, per le sue peculiarità di gusto e profumo. Da utilizzare anche per la preparazione di salse in accompagnamento di secondi piatti di carne o di pesce. Lo si consiglia anche per le frittiture in quanto la sua elevata resistenza al calore permette di migliorare le pietanze senza degradare il valore nutrizionale. Grande protagonista anche in pasticceria per la preparazione di torte e gelati.

CONSIGLI: Conservare al riparo dalla luce e in luogo fresco e consumare entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

CONFEZIONAMENTO: Disponibile in bottiglia da 250 ml e 500 ml con tappo anti-rabbocco e in lattine di acciaio da 3 litri. Il prodotto è dotato del marchio VeganOK.

ANALISI: L'acidità è un parametro che indica la percentuale di acido oleico in un olio ed è il principale indicatore della qualità. Più basso è il suo valore, più elevata è la qualità del prodotto. Acidità libera de **Lolio** = 0,2% in Acido Oleico (limite max è 0,8%), num. Perossidi = 5,51 mEq. O₂/kg (limite max è 20).