

SCHEDA TECNICA: LOLIO SERIE CRU



PRODUZIONE E RACCOLTA: Lolio **SERIE CRU** è un *blend* di olive appartenenti a due *cultivar* autoctone del Salento: Ogliarola Salentina e Cellina di Nardò. La produzione avviene secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Le olive provengono da una sola tenuta di proprietà denominata "La Cociolina". La raccolta si svolge nelle prime settimane di ottobre, esclusivamente con 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 6-12 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 **SERIE CRU** viene sottoposto a filtrazione e conservato in silos di acciaio con galleggiante per evitare il contatto con l'ossigeno, in ambienti a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE: Alla vista è limpido, di colore verde-giallo. E' un olio inteso, caratterizzato da un morbido ingresso, complesso nelle sue sfumature organolettiche olfattive e gustative. Armonioso ed equilibrato nelle note di amaro e di piccante, fortemente vegetale con sentori di carciofo, foglia di pomodoro ed erba tagliata.

ABBINAMENTI: Adatto per i condimenti di cibi crudi e verdure cotte al vapore, per le sue peculiarità di gusto e profumo. Ottimo sulle carni sia grigliate, che crude come tartare o carpacci ma anche aggiunto a crudo a minestrone e passati di verdure. Indicato anche con il polpo alla brace, tonno o pesce spada scottati.

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. 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 SERIE CRU** = 0,28% in Acido Oleico (limite max è 0,8%), num. Perossidi = 5 meq. O₂/kg (limite max è 20).