

Olivo e Olio



Regione Marche



Catalogo degli oli monovarietali

5° Rassegna Nazionale
Macerata, 31 maggio - 2 giugno 2008



La qualità di quest'olio è garantita dalle cure dedicate alla coltivazione delle olive la cui spremitura avviene nei frantoi moderni. Al fine di evitare ogni alterazione delle caratteristiche organolettiche, il prodotto così ottenuto viene conservato in vetro scuro e al buio. L'azienda produttrice di questo olio naturale garantisce la massima qualità e la massima freschezza.



Coratina (PUGLIA - BA)

Fruttato medio-leggero, tendenzialmente erbaceo, con sentore di carciofo. Al gusto sensazione iniziale di dolce, con decise note di piccante e soprattutto amaro; retrogusto di erba e carciofo. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità media.

<i>Acido palmitico</i>	11,19
<i>Acido oleico</i>	78
<i>Acido linoleico</i>	7,45
<i>Polifenoli totali</i>	650

ORO DI TRANI S.a.s

*Via Malcangi, 206 - 70059 Trani (BA) - Tel.: 0883-953220
e-mail: info@oroditrani.it*