

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
APRUTINO PESCARESE DOP



**Produttore imbottigliatore**

Capo Società Cooperativa Agricola P.A.

**Zona di origine**

Comprensorio Vestino (Pescara)

**Nome**

Aprutino Pescarese D.O.P.

**Marchio commerciale**

Vestino – Aprutino Pescarese DOP

**Varietà olive**

Dritta 90% Leccino 10%

**Metodi di raccolta**

Brucatura a mano e mezzi meccanici

**Metodo di estrazione**

Estrazione a freddo con linea continua

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Verde con riflessi giallognoli.

**Olfatto:** Fruttato medio con sentori di erba sfalciata.

**Gusto:** Note di amaro e piccante con retrogusto di carciofo o mandorlato.

**Produzione media annuale**

Q.li 300 (cinquecento)

**Resa olio ogni 100 kg. di olive**

13,00 kg. di olio

**ANALISI CHIMICA**

**Acidità in % acido oleico**

Contenuto 0,17% / Limite massimo 0,60%

**Numero di perossidi in MEQ. di ossigeno per kg.**

Contenuto 5,50 / Limite massimo  $\leftarrow=12$

**Esame spettrofotometrico**

Contenuto K232 1,707 – Limite massimo  $\leftarrow=250$

Contenuto K270 0,140 – Limite massimo  $\leftarrow=150$

**Polifenoli totali contenuti per mg./kg.**

Contenuto mg./kg. 508 – Limite minimo mg./kg. 100