

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



cantinazaccagnini.it

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
APRUTINO PESCARESE DOP / BIO



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