

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA APRUTINO PESCARESE DOP


ZACCAGNINI



COMING SOON
IN ATTESA DI FOTO

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