

L'olio extravergine di oliva Biologico

DESCRIZIONE

L'olio extravergine di oliva Biologico *Azienda Agricola Vismara Gianfranco* è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Leccino, Frantoio, Pendolino. E' certificato biologico da ICEA.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Biologico *Azienda Agricola Vismara Gianfranco* è il comune di Scanzorosciate, da sempre vocato alla produzione Vitivinicola e Olivicola.

METODO DI PRODUZIONE

Le olive sono raccolte direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici, entro il 15 novembre di ogni anno e le operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta.

ASPETTO E SAPORE

- Ha colore verde-giallo, odore fruttato medio leggero, sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante.

GASTRONOMIA

L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. È dunque opportuno conservarlo in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori. È inoltre consigliabile consumarlo entro 4–6 mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore. L'olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP ha un gusto leggero e delicato, che lo rende adatto come condimento di piatti a base di pesce e di antipasti. È inoltre utilizzato come ingrediente per le preparazioni di pasticceria.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Biologico. È commercializzato confezionato in recipienti di vetro o banda stagnata di capacità non superiore a 5 l.

NOTA DISTINTIVA

L'olio extravergine di oliva *oliva Biologico Azienda Agricola Vismara Gianfranco* si caratterizza per un livello di acidità massima totale che varia fra 0,5 e 0,55 g per 100 g di olio, a seconda della menzione aggiuntiva, e un punteggio al panel test maggiore o uguale a 7.

L'olio extravergine di oliva Biologico Azienda Agricola Vismara Gianfranco

Tipo

Certificato Biologico Icea

Capacità / Peso

5000, 3000, 2000, 750, 500, 250, 100 ML

Confezione	Bottiglia di vetro o lattina
Regione produttore	Lombardia
Origine	Italia
Denominazione	Biologico ICEA
Varietà di Olive	Frantoio, Pendolino e Leccino
Certificazione	Biologico ICEA
Gusto dell'olio	Fruttato medio
Anno di produzione	2020
Ingredienti	100% Olio extravergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte e frante in Italia
Conservazione	In luogo fresco e asciutto. Al riparo dalla luce, da fonti calore e da cattivi odori. Una volta aperto ridurre al minimo l'esposizione all'aria.
Durata del prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.
Abbinamenti	Indicato nella preparazione di piatti a base di pesce, ideale sulle insalate e nel pinzimonio, sulle carni bianche e a crudo nella finitura dei piatti.
Consigli d'uso	Per condire a crudo piatti freddi e caldi dalla struttura media. Per cotture brevi a temperatura moderata.
Utilizzo in cucina	A crudo, Per cotture brevi a temperatura moderata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche organolettiche di questi oli dipendono sia dalla zona di provenienza, sia dalle condizioni climatiche dell'annata, ma risultano accomunate da un basso livello di acidità, spesso inferiore all'0.1%. In commercio è quindi possibile trovare diversi tipi di oli che si distinguono per profumo, leggerezza e retrogusto però le caratteristiche organolettiche riscontrabili più di frequente sono le seguenti:

- **Sensazioni visive:** appare giallo dorato con riflessi verdi brillanti.
- **Sensazioni olfattive:** si presenta con un profumo di fruttato di oliva medio leggero accompagnato da note verdi che ricordano l'erba appena tagliata.

• **Sensazioni gustative:** all'assaggio si rivela molto armonico e delicato con un gusto dolce accompagnato da una sensazione associabile alla mandorla. Sono inoltre presenti anche lievi note gustative di amaro e piccante che conferiscono vivacità all'olio.

Punteggio al panel test: maggiore o uguale a 7.

Caratteristiche chimiche • Acidità massima: 0,55%. •

N° Perossidi massimo: 12 Meq di Ossigeno/Kg •

Acido oleico: $\geq 76\%$

Data ultimo aggiornamento: 14/04/2023