



Varietà di olio:

100% Monocultivar Coratina - Denocciolato

L'olio extra vergine di oliva "Denocciolato" è ottenuto dalla denocciola tura a freddo di olive di varietà coratina, mediante una tecnica innovativa che utilizza la preventiva separazione del nocciolo dalla drupe e la lavorazione della sola polpa dell'oliva. L'olio ottenuto presenta caratteristiche chimiche, nutrizionale e sensoriali eccellenti ed un altissimo contenuto di polifenoli.



Metodo di raccolta delle olive

Agevolatori meccanici e brucatura a mano.

Tempi di lavorazione

Entro 24 ore dalla raccolta (processo certificato).

Sistema di lavorazione

Misto con molazze di granito nel rispetto dell'antica tradizione. Lavorazione a freddo e spremitura unica.

Indicatori di qualità del prodotto

Acidità max 0,13 % (<0,8% limite massimo di olio classificabile come extravergine di oliva)

Perossidi 3,9 (<20)

Profilo Organolettico:

L'olio denocciolato si riconosce per il suo particolare gusto fruttato e dal retrogusto vivace con note aromatiche di fruttato ed erba tagliata

Connubi perfetti:

Diverti-bocca con gelato al pomodoro

Millefoglie di extravergine con mousse di patate e crema d'olio



FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA SAVINO & C. SNC
VIA CIALDINI, 12 - 76123 ANDRIA (BT) ITALY
+39 0883 1950959 - P.IVA: 03283260721
WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT

