

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "FRANZOSI"



DENOMINAZIONE: Olio Extra Vergine di Oliva.

CULTIVAR: Leccino, Frantoio e Pendolino.

CATEGORIA: Fruttato, Leggero.

PRODUTTIVITÀ DELL'ULIVETO: 30/45 q.li per ettaro.

RESA OLIVE OLIO: 8-14 %.

TERRENO: Morenico, Calcareo.

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Ottobre, primi di Novembre.

SISTEMA DI RACCOLTA: Bacchiatura su teli e molitura entro 24 ore.

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Estrazione a freddo in impianto continuo.

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo dorato con riflessi verdi. È un prodotto genuino, dal profumo fruttato e dal gusto intenso e caratteristico.

PROFUMO: Intenso fruttato fresco.

FRUTTATO DI OLIVA: Medio-intenso.

AMARO: Leggero.

PICCANTE: Appena percettibile.

DOLCE: Intenso.

ACIDITÀ LIBERA: 0,2%.

PEROSSIDI: 7 meqO₂/Kg.

POLIFENOLI: 120 mg/kg.

TOCOFEROLI: 240 mg/kg.

ABBINAMENTO: a crudo, piatti delicati a base di carne e pesce, insalate e legumi.



DENOMINATION: Extra Virgin Olive Oil.

CULTIVAR: Leccino, Frantoio e Pendolino.

CATEGORY: Intense and fruity.

PRODUCTIVITY OF THE OLIVE GROVE: 30/45 quintal per hectare.

OLIVE OIL PRODUCTION: 8-11 %.

SOIL: Moraine, Chalky.

HARVEST: End of October, beginning of November.

HARVESTING METHOD: The olive harvest is still carried out using the traditional "hand stripping" system. Nets are placed under the olive trees on which the farmers can comb through the olives before being placed into suitable plastic crates in order to guarantee that the fruit is properly aired and pressed within 24 hours.

EXTRACTION SYSTEM: Cold extraction in continuous plant.

DESCRIPTION: Golden yellow with green highlights. Fruity aroma, intense flavor and characteristic.

SERVING SUGGESTION: Crude on fish, roast or grilled meat, cold cut, salad



BEZEICHNUNG: Franzosi natives Olivenöl Extra.

OLIVENÖLSORTE: Leccino, Frantoio und Pendolino.

BODEN: lehmig und kalkhaltig, die besonderen klimatischen Verhältnisse ermöglichen die langsame Reifung der Früchte, die einen äußerst niedrigen Säuregrad haben.

ERNTE: von Hand geerntet.

KATEGORIE: Fruchtig und intensiv.

PRODUKTIVITÄT DES OLIVENHAINS: 30/45 Zentner pro Hektar.

OLIVENÖLAUSBEUTE: 8-11%.

ERNTEZEIT: Ende Oktober, Anfang November.

SAMMELSYSTEM: Schlagen auf Blechen und Fräsen innerhalb von 24 Stunden.

ABSAUGSYSTEM: Kaltextraktion in kontinuierlicher Anlage.

BESCHREIBUNG: Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Es ist eine echte, fruchtiges Aroma und intensiven Geschmack und charakteristisch.

EMPFOHLENE SPEISEN: Eignet sich für jede Art von Lebensmitteln insbesondere für Weißfleisch, Fisch, Abendbrot und Salate.

