

CORATINA

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Ingredienti

100% Olio Extravergine d'Oлива

Cultivar / Varietà

Coratina

Origine

Italia

Periodo di raccolta e periodo di produzione

Da ottobre a dicembre

Stoccaggio / Conservazione

Silos di acciaio inox in ambiente
a temperatura controllata



Degustazione

GUSTO / Sapore intenso, ampio, toni piccanti, lieve amaro sul finale

NASO / Persistente profumo fruttato, note di mandorla e sentori erbacei

VISTA / Giallo, intenso, striature dorate

Cultivar Coratina. Caratteristiche

Origine / Italia.

Diffusione / Puglia.

Pianta / robusta, spiccata adattabilità.

Frutto / peso elevato, forma ellittica, leggermente asimmetrica.

Maturazione / tardiva.

Produttività / elevata e costante.

Resa in olio / alta (18-20 kg per 100 kg di olive).

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, consentite in cassette forate, in modo da consentirne l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h.
2. La lavorazione è a freddo (temperatura entro 27°C).
3. L'olio è filtrato attraverso strati di cellulosa.
4. Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.

Valori chimici e parametri organolettici:
in ottemperanza ai limiti di legge.

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 ml di prodotto	Valori Medi* Per 15 ml di prodotto
Calorie	824 kcal / 3389 kJ	120 kcal / 498 kJ
Grassi	92 g	14 g
-di cui saturi	14 g	2 g
-di cui insaturi	69 g	10 g
-di cui polinsaturi	9 g	2 g
Carboidrati	0 g	0 g
-di cui zuccheri	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

*Porzione d'uso (1 cucchiaino).

Valori giornalieri di riferimento basati su una dieta per adulto pari a circa 2000 kcal / 8400 kJ.

Modalità d'impiego

Per le sue caratteristiche sensoriali, quest'olio è indicato sia per uso a crudo, sia in cottura.

Abbinamenti Gastronomici

L'olio Coratina sprigiona un sapore deciso e sentori persistenti di carciofo. TONI lievemente amari e punte piccanti ne identificano il ricco aroma. La Coratina è una cultivar caratteristica delle campagne pugliesi e, l'olio che ne deriva, regala sfaccettature sensoriali sorprendenti sia al naso sia al gusto. Ideale accompagnamento di preparazioni culinarie dall'intenso sapore, quali arrosti di carne e zuppe di legumi; è ottimo se abbinato ai secondi di pesce cotti al forno.

Annotazioni utili

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14°C e 18°C.

Se sottoposto a basse temperature, l'olio tende a cristallizzarsi. Torna allo stato liquido ad una temperatura superiore ai 18°C.