

Scheda tecnica

Francesca è la prima consumatrice del suo olio. Nella sua azienda non si usano prodotti o fertilizzanti chimici. L'olio è conservato a temperatura controllata di 18 gradi costanti, in botte di acciaio inox posta sotto battente d'azoto, per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche. La scheda tecnica che segue riporta alcune analisi previste per legge dal dispositivo per il controllo di conformità della DOP (denominazione di origine protetta REG.CE. 1263/96, GUCE L 163 del '96), olio extravergine di oliva "Sabina", dopo la spremitura. Questo consente di verificare lo stato chimico e di offrire al consumatore informazioni utili ad apprezzare ciò che sta effettivamente consumando.

Produttore: Francesca De Angelis

Ubicazione: Cantalupo in Sabina, Sabina, Rieti, Lazio, Italia

Altitudine: 365 m slm

Superficie: 10 ha

Varietà principale: Carboncella,

Varietà secondarie: Leccino, Frantoio

Raccolta: Manuale

Spremitura: a ciclo continuo, a freddo estratto a 27°

Conservazione: Depositi di acciaio inox in atmosfera controllata sotto azoto

Confezionamento: bottiglie da 250 ml. in atmosfera controllata e lattine inox da 5, 1, 0.50 lt.

Controllo qualità olio: Produzione sottoposta a controllo disciplinare DOP Sabina

Ente certificatore: Comitato di certificazione, Servizio Ispettivo, Laboratorio Chimico - Merceologico della C.C.I.A.A di Roma

Colore: giallo-verde

Categoria: fruttato-medio

Gusto: fruttato fresco, toni erbacei, ricordi di pomodoro acerbo

Caratteristiche chimico-fisiche

OLIO EXTRAVERGINE "IL TULLIANO" raccolta 2010/2011		
Parametro	Novembre 2011	Limite DOP Sabina
Acidità	0.10	Max 0.60
Num perossidi	9	Max 14
K 232	1.56	Max 2.50
K 270	0.12	Max 0.22
Delta K	-00.01.00	Max 0.01