



LUIGI TEGA
IL MONDO DELL'OLIO

FIOR D'OLIVA

Il fior d'oliva è un olio extravergine di oliva di alta qualità prodotto con olive maturate tardivamente, raccolte verso la fine della stagione olearia. Le olive utilizzate per la produzione del Fior d'Oliva sono coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica, che prevede l'impiego di tecniche di coltivazione naturali e sostenibili, senza l'uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi.



PERIODO DI MOLITURA

Dalla prima alla seconda decade di novembre.

SISTEMA DI FRANGITURA

Impianto a ciclo continuo dotato di frangitore a coltelli a velocità variabile con gramolazione verticale sottovuoto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Fior d'Oliva si presenta come un olio fruttato leggero, con accenni sottili a note esotiche che richiamano la freschezza della frutta tropicale, come la banana. Questi toni esotici si uniscono a delicate sfumature erbacee e floreali, contribuendo a creare un bouquet aromatico armonioso e gradevole. Al gusto, l'olio si distingue per la sua gentilezza e morbidezza, rendendolo un compagno ideale per piatti leggeri come pesce e verdure. L'acidità moderata e le delicate note amare conferiscono un senso di equilibrio e freschezza durante la degustazione.

ABBINAMENTI

Il Fior d'Oliva è gentile e morbido, perfetto per esaltare piatti pregiati in cottura o a crudo. Si fonde bene con carni bianche e pesce, arricchendo piatti come gli spaghetti alle vongole o le insalate estive. Un filo di questo olio crea un equilibrio di sapori che conquista ogni palato, dando raffinatezza a ogni preparazione.

DATI CHIMICI

Acidità media. 0,28% - 0,35%

Numero di Perossidi. 7

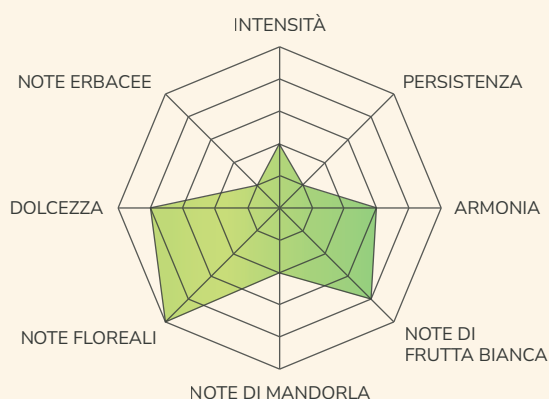
K 232. 1,670

Polifenoli. +/- 250 mg/Kg

Delta K. -0,005

Nota: I dati a sinistra rappresentano una media generale derivante da varie analisi condotte nel corso degli anni. Fattori come clima, stagione, tipologia di coltivazione e altri possono influire sulla variazione di tali parametri.

MAPPA SENSORIALE



CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Una volta aperta, è consigliabile sigillare accuratamente la bottiglia con il tappo dopo ogni utilizzo per garantire una maggiore conservazione delle sue caratteristiche sensoriali nel tempo. Da consumarsi preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di imbottigliamento.

FORMATI DISPONIBILI

0,25 L - 0,50 L - 3,00 L