



trePietre
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



MULTIVARIETALE

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Ingredienti

100% Olio Extravergine d'oliva

Cultivar / Varietà

Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina

Origine

Italia

Tappo

Antirabbocco/Tappo vite

Periodo di raccolta e periodo di produzione

Da ottobre a dicembre

Stoccaggio / Conservazione

Silos di acciaio inox in ambiente
a temperatura controllata

Confezionamento

Imbottigliato in bottiglia quadra
"Marasca" di vetro verde scuro

Degustazione

GUSTO / Sapore armonico, piacevole equilibrio
di sentori amari e retrogusto piccante

NASO / Profumo delicato, leggermente fruttato,
note di mandorla e sentori erbacei

VISTA / Giallo, intenso, striature dorate

Zona di produzione

TERRENO / Pianeggiante di medio impasto,
scheletro assente, ph neutro, composizione
chimico-mineralogica ottimale.

ALTIMETRIA / Da 230 a 290 metri s.l.m.

OLIVETI / Allevati a vaso (tipico pugliese)
con una densità di 330 piante.

CLIMA / Inverni miti, primavere
ed estati asciutte e prolungate.

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero,
posizionate in casse 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.

FORMATI	CONTENITORE
0,10 L	bottiglia
0,25 L	bottiglia
0,50 L	bottiglia
0,75 L	bottiglia
1 L	bottiglia
3 L	latta
5 L	latta



trePietre
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



MULTIVARIETALE

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 ml di prodotto	Valori Medi* Per 15 ml di prodotto
Energia	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

Il gusto piacevolmente armonico del Multivarietale nasce dalla combinazione sapiente e bilanciata di differenti varietà di olive: Leccino, Ogliarola, Frantoio e Coratina si uniscono dando vita a un olio dal sapore equilibrato. Il profilo olfattivo è gradevolmente fruttato, i sentori di mandorla amara si uniscono ai toni piccanti, solo accennati. Innumerevoli preparazioni gastronomiche beneficiano della bontà di quest'olio, grazie all'equilibrio che ne caratterizza il profilo. Molteplici, dunque, le applicazioni in cucina, tanto a crudo quanto in cottura.

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.

1 porzione	15 ml circa
1 litro	67 porzioni circa

Non sono presenti zuccheri aggiunti.

NO O.G.M.

Una porzione fornisce il 20% circa della quantità di Vitamina E giornalmente raccomandata. Il ridotto contenuto di acidi grassi saturi e l'elevata presenza di acidi grassi monoinsaturi, rendono l'olio extravergine d'oliva, un prodotto ideale nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata.

Alimento idoneo nelle diete di **Vegetariani** e **Vegani**.

Allergeni: non presenti.

Casi di allergia: mai rilevati.

Termine preferibile di consumo

18 mesi dalla data di confezionamento. La data consigliabile di consumo indicata in bottiglia, si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

L'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale; privo di elementi estranei alla naturale composizione delle olive di produzione.

La data indicata sulla confezione, quindi, è un termine "preferibile di consumo" del prodotto al fine di apprezzarne a pieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo, ma, semplicemente, potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi.

Modo di conservazione

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene il tappo, dopo ogni utilizzo, per preservarne l'integrità.



trePietre
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



MULTIVARIETALE

Imballaggi/Cartone

	Altezza bottiglie	Unità per cartone	Altezza cartone	Peso lordo
0,10 L	15,00 cm	24	16,00 cm	6,50 kg
0,25 L	21,00 cm	12	24,00 cm	6,00 kg
0,50 L	27,00 cm	12	29,00 cm	11,00 kg
0,75 L	28,40 cm	12	30,00 cm	14,00 kg
1 L	31,50 cm	12	33,00 cm	18,00 kg
3 L	21,00 cm	4	23,00 cm	12,00 kg
5 L	31,50 cm	4	33,00 cm	20,00 kg

Pallet-80 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,10 L	4536	1229 kg	160 cm	189	9
0,25 L	2436	1218 kg	185 cm	203	7
0,50 L	1368	1254 kg	190 cm	114	6
0,75 L	1008	1176 kg	195 cm	84	6
1 L	792	1188 kg	215 cm	66	6
3 L	352	1056 kg	200 cm	88	8
5 L	264	1320 kg	215 cm	66	6

Pallet-100 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,10 L	4800	1300 kg	145 cm	200	8
0,25 L	2448	1224 kg	160 cm	204	6
0,50 L	1440	1320 kg	160 cm	120	5
0,75 L	1080	1260 kg	165 cm	90	5
1 L	900	1350 kg	180 cm	75	5
3 L	420	1260 kg	176 cm	105	7
5 L	300	1500 kg	180 cm	75	5

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita. Le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non già impegnative.

EKALÒ srl - Via F. Marati, 5 - 73025 MARTANO (LE) Italy - Tel. (+39) 335 780 60 65