



CANTINE DELLA
BARDULIA

SCHEDA PRODOTTO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
"ORO DELLA BARDULIA"



CANTINE DELLA
BARDULIA

Denominazione

Olivo extra vergine di oliva "Oro della Bardulia"

Aspetto e Profilo Organoleptico

Colore: giallo con riflessi verdognoli.

Odore: fruttato netto di oliva verde con sentore erbaceo e carciofo.

Caratteristiche chimiche alla produzione

| | |
|---|------------------------------|
| Acidità | < 0.4 % in acido oleico |
| Perossidi | max 12 |
| Spettrofotometro UV | K232<2.0; K270<0,18; K <0,01 |
| Altri parametri di legge (Reg. CEE 2568/91) | Analizzati come per legge; |
| Residui di fitofarmaci (Decreto 27 Agosto 2004 – Ministero della Salute): | Analizzati come per legge; |
| Solventi | Assenti. |

Termine minimo di conservazione

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

Provenienza

Ottenuto da olive di provenienza esclusivamente italiana, raccolta al momento giusto di maturazione. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo, ovvero ad una temperatura inferiore a 27°. Varietà Olive "coratina", zona di produzione: Barletta, Andria, Canosa di Puglia, San Ferdinando di P., Trinitapoli.

Suggerimenti per il consumo

In generale può essere utilizzato per valorizzare tutti i piatti dal sapore marcato, senza alterarne il gusto:

A crudo: arricchisce il gusto delle carni bianche e rosse, insalate di verdura crude con radicchio e cotte, carpacci di sapori intensi, bresaole, antipasti in generale e bruschette, condimento di legumi cotti, brasati e pinzimonio.

In cottura: è idoneo per la preparazione di sughi, nonché per conferire ai dolci un gusto unico e di digeribilità e nei forni per la preparazione di prodotti come taralli e biscotti.



**CANTINE DELLA
BARDULIA**

SCHEDA PRODOTTO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
"ORO DELLA BARDULIA"



**CANTINE DELLA
BARDULIA**

Tutela Marchio

Ai fini di garantire la qualità e/o la tutela del marchio, Cantine della Bardulia Soc.Agr.Coop. si riserva la possibilità di programmare ispezioni, anche con preavviso minimo, atte a verificare l'operato del socio fornitore della materia prima e dei materiali ausiliari e del cliente, sia nelle campagne di produzione che nelle zone dedicate dai clienti all'immagazzinaggio dei materiali o dei prodotti finiti.

Certificazioni

Certificazione di Filiera e di Prodotto
Certificazione di Qualità di Igiene e Sicurezza
100% Italiano Reg. CE 1019/2002