



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

O!
LI
VIO





O'LIVIO

è un olio EVO di prima spremitura non filtrato 100% italiano di elevata qualità.

In un piccolo oliveto fra i terrazzamenti delle colline toscane in provincia di Arezzo, tra i comuni di Bucine e Pergine Valdarno, località dell'olio più raffinato, si raccolgono le olive per questo pregiatissimo extravergine.

Per O'LIVIO destiniamo la massima cura ed attenzione, per questo le olive vengono raccolte e frante in giornata. Ottenendo il massimo della freschezza degli aromi e della qualità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Fiorentina, verdure crude o al vapore, carni alla brace.



RISULTATI ANALITICI

PARAMETRO	RISULTATO	UDM	LIMITI	METODO
Acidità	0.15	% acido oleico	0.80	Reg. CE 2568 11/07/1991
K232	1.77		2.50	Reg. CE 2568 11/07/1991 All. IX
K270	0.13		0.20	Reg. CE 2568 11/07/1991 All. IX
Delta K	0.002		0.01	Reg. CE 2568 11/07/1991 All. IX
Numero di perossidi	4.42	meqO2/kg	20	Reg. CE 2568 11/07/1991
Polifenoli totali	276	mg/kg		Spettrofotometrico Folin Ciocalteau



CANENERO S.R.L.

Soc. Agr.

Via I° Maggio 249 | 52021 | Badia Agnano

Bucine (AR)

Tel: 0550198298 | Email: olivioevocanenero@gmail.com

