

Olio Extravergine di Oliva DOP "Terra di Bari"

DENOMINAZIONE Olio extra vergine di oliva "DOP Terra di Bari" Castel del Monte.

ASPETTO E PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE Verde con riflessi gialli.

ODORE Fruttato intenso di oliva con sentore erbaceo e di carciofo.

SAPORE Leggermente amaro, con percezione media di pizzicore. Retrogusto fruttato con sentore erbaceo e di carciofo.

FILTRAGGIO A farina fossile con possibilità di brillantatura a cartoni filtranti.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALLA PRODUZIONE

ACIDITÀ $\leq 0,5$ % in acido oleico

PEROSSIDI max 12 meq O₂/kg

SPETTROFOTOMETRIA UV K232 $\leq 2,20$ K270 $< 0,18$ $\Delta K < 0,01$
Reg. CE 796/02 (ex 2568/91)

RESIDUI DI FITOFARMACI Analizzati come per legge (Reg. Ce 396/05 e succ. mod.)

FTALATI < 1 ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)

FEOFITINE da max 1% (febbraio) a max 10% (ottobre – novembre)

1,2 - DIGLICERIDI da minimo 80% (febbraio) a minimo 65% (dicembre)

SOLVENTI Assenti

Parametri fisico-chimici ed organolettici approvati dalla CCIAA di Bari (Organismo di Certificazione per la DOP Terra di Bari).

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

IMBALLO

In cartone da 12/24.
Formati da: Bott. da 250 ml – 750 ml.

PROVENIENZA

Ottenuto da olive raccolte e molite esclusivamente in Provincia di Bari. La menzione geografica "Castel del Monte" comprende i comuni di Andria, Canosa di Puglia, Minervino Murge, Barletta, Corato, Trani, Bisceglie, Altamura, Poggiorsini, Gravina in Puglia e Spinazzola. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo, ovvero ad una temperatura inferiore a 27°C.

Olio Extravergine di Oliva DOP "Terra di Bari"

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 di carni bianche e rosse, insalate di verdure crude, radicchio, verdure cotte, carpacci, legumi, brasati e pinzimonio.

IN COTTURA Indicato per la preparazione di sughi, nonché per conferire a dolci e prodotti da forno, come biscotti e taralli, un gusto unico e un elevato grado di digeribilità

