

Olio Extravergine di Oliva

DOP "Terra di Bari"

DENOMINAZIONE Olio extra vergine di oliva "DOP Terra di Bari" Bitonto.

**ASPETTO E PROFILO
ORGANOLETTICO**

COLORE Verde - giallo.

ODORE Fruttato di oliva verde con sentore erbaceo.

SAPORE Gusto di fruttato con sensazione di erbe fresche e sentore leggero di amaro e piccante. Retrogusto fruttato di oliva, con sentori erbacei.

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 $K_{232} \leq 2,40$ $K_{270} < 0,18$ $\Delta K < 0,01$
Reg. CE 796/02 (ex 2568/91)

RESIDUI DI FITOFARMACI Analizzati come per legge (Reg. Ce 396/05 e s ucc. 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, in zona "Bitonto", che comprende i comuni di Bitonto, Palo del Colle, Modugno, Giovinazzo, Molfetta, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Grumo Appula, Bitetto, Bari, Binetto, Triggiano, Capurso, Santeramo in Colle, Toritto, Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge, Cellamare, Valenzano, Adelfia, Noicattaro, Sannicandro di Bari, Sammichele di Bari e Gioia del Colle.

L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo, ovvero ad una temperatura inferiore a 27°C.



Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.

OLIO Extravergine di Oliva

DOP "Terra di Bari"

**SUGGERIMENTI
PER IL CONSUMO**

In generale, può essere utilizzato per valorizzare qualsiasi piatto, senza alterarne il gusto.

A CRUDO

Ottimo per valorizzare piatti a base di pasta, pesce al vapore, carpaccio di bresaola e tutti i piatti dal gusto delicato.

IN COTTURA

Particolarmente indicato per la preparazione di salse, verdure, legumi, carni bianche. Conferisce ai dolci un gusto unico e un'elevata digeribilità.



ASSOPROLI BARI

Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.