



Come nasce il nostro olio

Scheda tecnica Olio Poggio Ulivo

La raccolta

Le olive interamente *raccolte a mano* (con agevolatori alimentati a batteria) cadono esclusivamente su teli e vengono raccolte sin dalla *metà del mese di Ottobre*, ovvero quando presentano una resa molto bassa, ma una qualità eccellente.



Il trasporto

In *cassette forate* sino al frantoio *due volte al giorno*.



Ispezione visiva e tattile

Lavorate entro 3/4 ore dalla consegna. Questa fase è importante per evitare l'ossidazione del frutto, mantenere una bassa acidità e preservare intatte le caratteristiche organolettiche del prodotto



Defoliatura

Dopo le opportune verifiche vengono avviate alla fase di defoliatura, aspirate per togliere le foglie rimaste e frammenti più leggeri.



Lavaggio

Doppio lavaggio con acqua potabilizzata di cui il primo a getto centrifugo ed il secondo su piano inclinato vibrante per rimuovere eventuali impurità.



Frangitura - Gramolatura

Nel mulino a martelli detto “frangitore” il frutto viene trasformato in pasta oleosa pronta per essere gramolata, ovvero rimescolata lentamente all’interno di una vasca dotata di coclee rotanti che favoriscono la rottura delle sacche.



Centrifugazione

Tramite decanter e centrifuga verticale che separano l’olio e l’acqua di vegetazione dalla parte solida.



Olio Poggio Ulivo

Dalla centrifuga verticale una volta pressato, fuoriesce l’olio extra vergine di oliva Poggio Ulivo, dall’aroma corposo e fragrante. L’olio non viene volutamente filtrato, per preservare le caratteristiche nutrizionali, gli odori e i sapori autentici del prodotto come appena spremuto

