



Scheda Tecnica Olio Poggio Ulivo

Nome commerciale: Poggio Ulivo.

Tipo di olio: extravergine d'oliva.

Cultivar: Leccino, Moraiolo, Frantoio.

Zona di produzione: Ripalvella (Pg.) – Colli Martani (Tr.).

Altitudine: 450 mt. s.l.m. – 351 mt. s.l.m.

Forma di allevamento: Policonico.

Sesto d'impianto: 6X6.

Periodo di raccolta: metà Ottobre.

Estrazione: a freddo.

Filtrazione: non filtrato, può presentare leggeri depositi.

Raccolta: manuale con agevolatori alimentati a batteria.

Tempo Raccolta – Frangitura: 3/4 ore.

Confezioni: Bottiglie di vetro da 250 - 750 ml e Lattina da 5 L.

Conservazione o Ambiente di stoccaggio: conservare al riparo dalla luce e da sorgenti di calore.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml.

Energia: 3.389 kJ / 824 kcal., **Grassi:** 91,6 g.

(di cui acidi grassi saturi 13,0 g., acidi grassi monoinsaturi 70,0 g., acidi grassi polinsaturi 8,6 g.),

Carboidrati: 0,0 g (di cui zuccheri 0,0 g),

Fibre alimentari: 0,0 g., **Proteine:** 0,0 g., **Sale:** 0,0 g.

**Olio Estratto in Italia
da olive coltivate in Italia**

