

GOTES D'OR

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



L'oli d'oliva juntament amb el vi, ha estat des de fa milers d'anys un dels millors productes que ens ha ofert la cultura mediterrània. Un regal que hem d'agrair als primers colonitzadors grecs i fenicis, que els romans van saber convertir en un tresor. Gotes d'or representa aquest oli mediterrani, cultivat a les nostres oliveres. Un oli que podeu trobar en la seva primera etapa, de mitjans de novembre a març sense filtrar.

REGIÓ ELABORACIÓ:

Alt Empordà, Catalunya. Espanya.

INGREDIENTS:

100% Oli d'oliva verge extra.

MÈTODE D'ELABORACIÓ:

Procés mecànic en fred.

VARIETATS:

Arbequina i picual

ANALÍTICA:

Acidesa: 0,2°

L'Arbequina és una varietat tradicional de Catalunya i de l'Empordà. S'adapta a terrenys pobres i és força resistent al fred. Els olis amb varietat picual són els més estables i resistent a l'oxidació. Permeten una estabilitat a llarg termini per a l'envasat dels olis. Cal destacar la seva alta proporció d'àcid oleic. El fruit és de grandària mitjana o gran i acaba en punta, d'aquí el seu nom.

CARACTERÍSTIQUES

ORGANOLÈPTIQUES:

Oli de tonalitat daurada i aroma afruitat. Té una entrada en boca suau però resulta lleugerament intens al final. Es noten els tocs herbacis i de tomatera característics conferits pel terreny mediterrani.

AL·LÈRGENS

No presenta

MARIDATGE:

Ideal per amanides i elaboració de conserves. Un raig damunt la carn a la brasa o el peix al forn un cop cuinat, li dona un toc final interessant al plat.

APTE PER DIETES:

Vegetariana, Vegana, Crudivegana i Celiaca. Apte per a la diabetis.

CONSELLS DE SERVEI:

L'oli d'oliva es pot consumir en cru i s'aconsella que així sigui per tal de no perdre la qualitat organolèptica i saludable del producte.

BENEFICIS PER A LA SALUT

Ens permet cuinar de forma més saludable. Protegeix les artèries. Combat el restrenyiment. Aporta nutrients clau per a una dieta sana. Cuida la pell i el cabell. Pot alleujar els símptomes de l'artritis reumatoide. És antioxidant.

CADUCITAT /CONSERVACIÓ

El consum recomanable de l'oli d'oliva verge és d'un any de la data d'envasat, ja que, amb el pas del temps perd gust i aromes. L'oli verge s'ha de protegir sobretot de la calor i la llum, ja que podia tornar-se ranci.

SOSTENIBILITAT

En ser un producte de proximitat, ajuda a reduir la quantitat d'emissions de CO₂.

PRESENTACIÓ

Ampolla de vidre cilíndrica de 0,75L amb tap dosificador.
Mesures: 28,5 x 6 cm
Pes: 0,910 kg
Unitats per caixa: 12 unitats
Mida. Alt. 26 x Ampl. 19,5 x Prof. 29 cm
Pes: 10,90kg

PALET

Caixes per palet: 90
Alt: 120 x Ampl. 80 x Prof. 162 cm
Pisos palet: 5
Pes: 1006 kg

REFERÈNCIA

OLOE01OPAC06

EAN

8410438101064