

EL PRIMER RAIG

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.

MÈTODE D'ELABORACIÓ:
Procés mecànic en fred.

ANALÍTICA:
Acidesa: 0,2°

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES:
Oli de tonalitat clara, molt aromàtic amb notes d'herba fresca, fonoll i poma. Té una entrada en boca suau i un final dolç i poc picant. El restrogust és afruitat.

MARIDATGE:
Ideal per elaboracions de vinagretes i conserves de peix o formatges per a madurar. Fantàstic per a fer pa de pessic. Cuina amb ell patates al forn a les herbes.

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.

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.

INGREDIENTS:
100% Oli d'oliva verge extra.

VARIETATS:
Picual i hojiblanca
Els olis amb varietat picual són els més estables i resistent a l'oxidació. Permeten una estabilitat a llarg termini per a l'envasament dels olis. Cal destacar la seva alta proporció d'àcid oleic. La varietat hojiblanca és de vigor mitjà i resistent al sòl calcari, la sequedat i tolerant al fred de hivernal. Es pol·linitza amb pol·len de la mateixa varietat. Madura en època tardana. Resulta difícil la collita mecànica, ja que els fruits tenen gran resistència a desprendre's de l'arbre.

AL·LÈRGENS
No presenta

APTE PER DIETES:
Vegetariana, Vegana, Crudivvegana i Celiaca. Apte per a la diabetis.

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.

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

PRESENTACIÓ

Ampolla de vidre de 0,25L
Mesures: 22 x 4 x 4 cm
Pes: 0,460 kg
Unitats per caixa: 15
Mida: 26 x 19,5 x 29 cm
Pes: 6,9Kg

PALET

Caixes per palet: 88 Caixes
Alt: 120 x Ampl. 80 x Prof. 114 cm
Pisos palet: 4
Pes: 632,20 Kg

REFERÈNCIA

OLOA01LOAN22

EAN

8437016799376