

Monte Curiano Oliwa z oliwek Extra Vergine BIO



KRAJ	Włochy
REGION	Toskania
SZCZEP	Frantoio , Moraiolo i Leccino
POJEMNOŚĆ	500 ml

Więcej informacji:

Włoska oliwa prosto z Toskanii tworzona z rodzinną pasją. Najwyższa kategoria z wybranych odmian oliwek: Frantoio, Moraiolo i Leccino.

Otrzymywana z pierwszego tłoczenia, na zimno - poniżej 27°C . Niefiltrowana.

Zawiera cząsteczki owoców. Limitowana produkcja gwarantuje wysoką jakość.

Oliwa z oliwek Monte Curiano zachowuje swoje wyjątkowe właściwości do temperatury 28°C

Oliwę wyprodukowano z 3 odmian oliwek: Moraiolo, Frantoio oraz Leccino. Odmiany te uprawia się głównie w Toskanii.

Moraiolo - zawiera wysoką ilość polifenoli, które ma korzystny wpływ na zdrowie człowieka - przeciwnowotworowe oraz ochronne przeciwko chorobom układu krążenia.

Frantoio - oliwa z tej odmiany jest aromatyczna, owocowa, lekko pikantna. Charakteryzuje się zapachem świeżej trawy, karczochów, świeżego owocu.

Leccino - odpowiada za złocisty kolor oliwy, wysokiej jakości. W zapachu wyczuwalne zioła (bazyli).

Elegancka, ciemna butelka chroni wszystkie cenne wartości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Oliwki zbierane są w październiku oraz listopadzie. Prosto z plantacji trafiają do tłoczni. Przed tłoczeniem odbywa się selekcja owoców w celu pozostawienia oliwek tylko najwyższej jakości. Kolejnym krokiem jest usunięcie liści pozostałych podczas zbierania oliwek, a następnie dokładne opłukanie owoców w wodzie pod ciśnieniem. Następnie oliwki podlegają zgniataniu bez obecności powietrza, w celu zachowania naturalnych składników oliwy (witaminy E, polifenoli). Proces ten trwa około 30 minut i dopiero powstała masa jest tłoczona na zimno w specjalnej maszynie. Ostatnim krokiem jest odseparowanie wody użytej w procesie od gotowej oliwy.

Z upraw ekologicznych, certyfikowana przez włoski instytut ICEA