

BLEND TOSCANO, BIOLOGICO

Un pregiato blend ottenuto delle varietà autoctone Toscane, tutte olive colte manualmente in anticipo di maturazione e frante immediatamente nel nostro frantoio aziendale. Un olio vigoroso, con carattere, complesso e distintamente Toscano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore verde e di assoluta limpidezza. Al naso avvolgente, e armonioso, esprime profumi complessi di mandorla verde, carciofo e erbe aromatiche. Al palato è molto strutturato, fruttato medio ed elegante. Caratterizzato da un piccante deciso e persistente. Una nota di amaro distinta e al tempo stesso equilibrata.

Zona di origine:	Toscana meridionale "Maremma".
Tipologia dei terreni:	Terreni potenti e argillosi in pianura e superficiali con scheletro nelle zone collinari.
Altezza s.l.m.:	50 - 150 m.
Composizione varietale:	Varietà Autoctone Toscane con prevalenza Frantoio Leccino Maurino e Pendolino.
Periodo di Raccolta:	Ottobre.
Tipo di raccolta:	Brucatura a mano.
Metodo di estrazione:	A freddo con impianto a due fasi della MORI-TEM.
Filtratura:	Filtrato con strati di cellulosa immediatamente dopo l'estrazione.
Conservazione:	Botti di acciaio Inox a temperatura controllata e sotto azoto.

DATI ANALITICI

Acidità:	Acidità varia dallo 0.15% allo 0.25%.
Perossidi:	Largamente inferiori a 10 mEq O ₂ /kg.
Polifenoli:	Oltre i 400 mg/kg.

OLIVE E FRANTOIO

Le nostre olive provengono esclusivamente da oliveti situati in una delle aree più incontaminate e selvagge della Toscana, la Maremma, qui le forti variazioni di temperatura tra il giorno e la notte, i potenti venti salmastri, il sole cocente e il terreno ostile costringono gli alberi a guadagnarsi ogni oliva che producono. Questo ci permette di coltivare frutti straordinari per produrre un olio Toscano di grande struttura e con cariche fenoliche eccezionalmente fuori dal comune.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Zuppe di Legumi e legumi al vapore, humus di ceci
- Insalate verdi, di rucola e di pomodori
- Carni rosse, arrostiti, e selvaggina
- Formaggi freschi e mozzarella di bufala
- Crudità di pesce selvatico del mediterraneo



IL MARCHIO "OLEA PRILIS"

Il nostro marchio è un tributo alle genti Etrusche, che furono il primo popolo ad amare questa Maremma Toscana, sponda selvaggia del Mediterraneo, dove un tempo esisteva un lago salato, noto agli antichi romani come "Lacus Prilis." Prosciugato nel corso dei secoli, ora il suo letto è dimora ai nostri ulivi, battezzandoli "OLEA PRILIS" offriamo un nostro tributo alla affascinante storia della regione.

SALUTE

Olea Prilis vanta uno straordinario contenuto naturale di polifenoli, queste molecole bioattive contribuiscono alla protezione dallo stress ossidativo dei lipidi ematici. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20g di olio di oliva extra vergine di oliva che contengono almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati.

Indicazione sulla salute approvata dall'EFSA sui polifenoli dell'olio d'oliva (regolamento della Commissione) (UE) 432/2012) e Regolamento CE 1924/2006.

FORMATI

- Bottiglia serigrafata in similoro 0,5 l (cartone da 6 o 12 pezzi)
- Lattina 0,5 l (cartone da 6 o 12 pezzi)
- Lattina 2.0 l (cartone da 2 pezzi)

Le bottiglie in vetro sono dotate di tappo anti-rabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM

I NOSTRI PREMI

