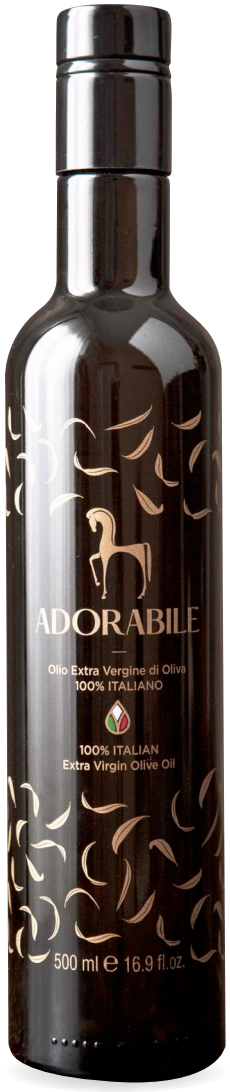
ADORABILE
MONOCULTIVAR

OLEA PRILIS®

MONOCULTIVAR
Un pregiato monocultivar Arbequina ottenuto da piante di Arequipa allevate in Toscana, olive colte al punto di maturazione ideale e frante immediatamente nel nostro frantoio aziendale. Un olio decisamente delicato, profumato, morbido con una personalità versatile.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore verde tendente all'oro, di assoluta limpidezza. Al naso è un olio verde, fresco, aromatico ed armonioso, esprime profumi dolci, di pomodoro verde, erba fresca banana e mela verde. Al palato è molto amabile, fruttato leggero ed elegante. Caratterizzato da un piccante tenue ma persistente. Perfettamente equilibrato tra il dolce e l'amaro sorprende sempre per la sua eleganza e amabilità.

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:	100% Arbequina.
Periodo di Raccolta:	Ottobre.
Tipo di raccolta:	Meccanica.
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 O2 /kg.
Polifenoli:	Oltre i 400 mg/kg.

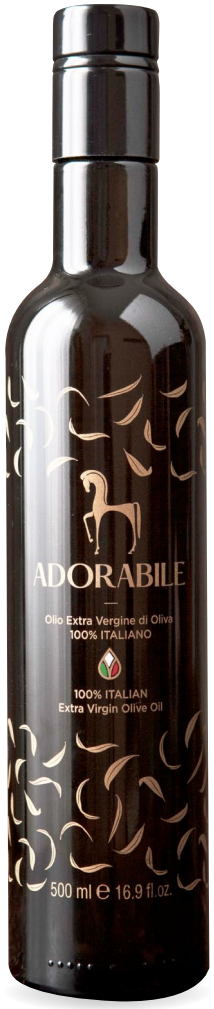
OLIVE E FRANTOIO
Le olive provengono esclusivamente da oliveti situati in una delle aree più incontaminate e selvagge della Toscana, la Maremma, qui questa varietà di origine Iberica riesce ad esprimere tutta la sua generosità e sofisticazione, producendo profumi intensi esaltati dal terroir Toscano e dalla nostra coraggiosa interpretazione in frantoio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
- Carni bianche e pesce
- Gazpacho e altre minestre fredde
- Vegetali grigliati, piselli saltati e asparagi Bianchi
- Formaggi gorgonzola, stilton o camembert
- Gelati e dessert a base di cioccolata fondente

ADORABILE
MONOCULTIVAR

OLEA PRILIS®

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, battezzati "OLEA PRILIS" nostro tributo alla affascinante storia della regione.



SALUTE
ADORABILE, nonostante la sua morbidità 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 0,5 l (cartone da 6 o 12 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

Per vedere tutti i premi vinti da Frantoio del Casotto dei Pescatori visita **www.oleaprilis.com**