

 <p>Via Dudda, 33 – 50022 Greve in Chianti, Firenze (Toscana) tel. +39 335 6892035 - e.mail: giacomodudda@gmail.com</p>	<p>Scheda Tecnica olio</p> <p>EREMO NERO</p>	<p>Data 01.11.2021</p>
--	---	----------------------------

Nome dell'olio	L'EREMO etichetta nera
Certificazione	Olio extra vergine di oliva ITALIANO e BIOLOGICO
Varietà	Frantoio, Leccino e Moraiolo
Zona di produzione	Toscana
Raccolta	Viene effettuata dal 20 ottobre al 30 di novembre circa, a mano, con agevolatori e con scuotitori
Frangitura	La lavorazione avviene tutti i giorni, anche due volte, entro poche ore dall'arrivo delle olive al frantoio, con un frangitore a coltelli ed un decanter a due fasi.
Filtrazione	Viene effettuato in linea, cioè appena esce l'olio dal separatore
Conservazione	L'olio viene conservato in contenitori di acciaio, sotto gas inerte e a temperatura controllata
Caratteristiche organolettiche	Profumo fruttato verde medio, elegante in bocca, non aggressivo. Entra con note di erba di campo dolce, mandorla amara fresca, carciofo e piccante di rucola
Aspetto visivo	Alla vista appare limpido, verde con riflessi dorati
Consigli per abbinamenti	Quest'olio è considerato un fruttato medio e quindi è perfetto come prodotto a "tutto pasto". Può essere utilizzato con su molti piatti perché non è



	<p>aggressivo e nello stesso tempo ha gradevoli sensazioni erbacee. Si presta molto bene ad abbinamenti con arrosti, verdure crude o cotte, pesce al forno, zuppe di legumi. Tra i dolci è interessante quando utilizzato su torte al miele o al formaggio.</p>	
--	---	--

CONTATTI	
Azienda	CALIPTRA & MIGNOLA G.N.G. srl
Indirizzo	Piazza MARSILIO FICINO, 78 – 50063 Figline Incisa Valdarno (FIRENZE)
Telefono	+39 3284198368
Indirizzo mail	vierimarotta5@gmail.com giacomodudda@gmail.com nizzi.fiammetta@gmail.com
Web	www.giacomograssi.it