



TAVERNA
SetteVenti

LEVANTE

monocultivar Ravece
biologico

Nome del prodotto: Levante *Categoria:* Olio extravergine di oliva (EVO)
Origine: Flumeri, Av *Varietà di olive:* Ravece

ulivi secolari

*olive raccolte
a mano, impianti a
vaso policonico*

L'azienda agricola Taverna Setteventi produce olio extra vergine di oliva Levante monovarietale Ravece. Gli uliveti sono coltivati nel comune di Flumeri a un'altitudine tra i 400 ed i 600 m s.l.m. in terreni caratterizzati da forti pendenze con esposizioni differenti. Gli oliveti non sono irrigui e il terreno viene esclusivamente trinciato. L'azienda possiede un modernissimo frantoio aziendale. Gli oli prodotti dall'azienda Taverna Setteventi sono concepiti per presentare il massimo tenore di polifenoli in modo da fornire al consumatore degli standard di altissima qualità nutrizionale.

TAVERNA
SetteVenti

SI CONSIGLIA SU PIATTI
ELABORATI A BASE DI
ZUPPE DI LEGUMI,
MARINATE DI VERDURA,
PRIMI DI PASTA DELLA
TRADIZIONE IRPINA,
PIZZE, GRIGLIATE DI
CARNE E PIATTI A BASE
DI PESCE

tavernasetteventi.it
flumeri, av



Caratteristiche chimico-fisiche:

Acidità libera (espressa in acido oleico): 0,3%
Perossidi: 4 meq O2/kg
Polifenoli totali: 1400 mg/kg
K232: 2.11
K270: 0.18
Delta K: -0.0069

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Verde, Riflessi Dorati
Odore: Fruttato, erbaceo, carciofo e pomodoro
Sapore: Amaro, piccante
Fruttato: Fruttato intenso

Processo di produzione:

Metodo di estrazione: Estrazione a freddo, ciclo continuo due fasi
Temperatura di lavorazione: max 20 °C
Tempo tra raccolta e molitura: max 12 ore

Metodo di conservazione: Cisterne in acciaio inox, sotto azoto, ecc

Conservazione e durata:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce

Scadenza: 18 mesi dalla data di produzione

Formati disponibili: Bottiglie 500ml

Materiale del contenitore: Vetro scuro