

Caratteristiche Tecniche

Zona di produzione	<i>Villa Zottopera -Agro di Chiaramonte Gulfi, foglio catastale n.61</i>
Certificato di controllo	<i>QC&I Internatinal Services Quality Assurance System</i>
Iscrizione registro degli uliveti	<i>Iscritto al registro degli uliveti del DOP Monti Iblei sottozona Gulfi</i>
Altitudine	<i>400 mslm</i>
Olivaggio	<i>Tonda Iblea (centrale)</i>
Lotta parassitaria	<i>assente</i>
Concimazione	<i>organica</i>
Periodo di raccolta	<i>mese di Ottobre/Novembre</i>
Sistema di raccolta	<i>manuale, direttamente dalle piante (brucatura)</i>
Sistema di estrazione	<i>spremitura a freddo a ciclo continuo</i>
Impiego	<i>ideale a crudo sulle verdure fresche, bruschette, in cottura negli arrosti, cacciagione e frittura</i>

Panel Test

<i>Esame visivo</i>	<i>Verde tendente al giallo</i>
<i>Esame olfattivo</i>	<i>Fruttato intensità media</i>
<i>Esame gustativo</i>	<i>Fruttato con sensazione media di piccante</i>
<i>Esame tattile chinestico</i>	<i>Liscio</i>
<i>Armonia</i>	<i>Equilibrato</i>

Risultato dell'analisi

<i>Acidità Totale</i>	<i>gr. %</i>	<i>0,200</i>
<i>N°Perossidi</i>	<i>meqO2/Kg</i>	<i>4,66</i>
<i>K232</i>		<i>0,130</i>
<i>K270</i>		<i>0,103</i>
<i>Delta k</i>		<i>-0,002</i>
<i>Acido Palmitico</i>	<i>%</i>	<i>12,8</i>
<i>Acido Stearico</i>	<i>%</i>	<i>2,3</i>
<i>Acido Oleico</i>	<i>%</i>	<i>74,0</i>
<i>Acido Linoleico</i>	<i>%</i>	<i>8,2</i>
<i>Acido linolenico</i>	<i>%</i>	<i>0,02</i>
<i>Acido lignocericico</i>	<i>%</i>	<i>0,09</i>
<i>Esenale</i>	<i>mg/Kg</i>	<i>2,05</i>
<i>Polifenoli totali</i>	<i>mg/kg ac. Caf</i>	<i>191</i>