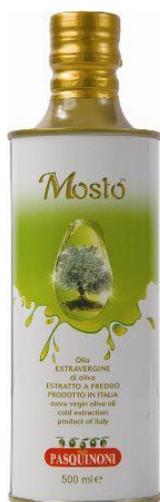


Mosto® - Olio extra vergine di oliva Estratto a freddo



Carta d'identità dell'olio

| | |
|---------------|---|
| Origine olive |  100% Italia |
| Cultivar | Caninese |
| Colore | Verde carico intenso |
| Aroma | Fruttato di noce, fragranza di radicchio trevigiano |
| Sapore | Pieno e avvolgente |
| Retrogusto | Mandorlato con venatura di sedano |
| Filtrato | No, decantazione naturale |

Produzione artigianale

| | |
|-------------|---|
| Lavorazione | Entro 24 ore dall'arrivo in frantoio |
| Molitura | Frangitore a martelli in acciaio inox a bassissimi giri |
| Gramolatura | Tecnologia PROTOREATTORE , Temperatura inferiore a 27°C |
| Estrazione | Estrattore a due fasi di ultima generazione LEOPARD |
| Stoccaggio | In cisterne di acciaio inox sotto azoto situate in locali a temperatura controllata |

| | |
|--------------------------|--|
| Requisiti chimico-fisici | <p>Acidità in acido oleico: < 0,4% (valore massimo consentito per legge: 0,8 g per 100 g - Reg. CE.n.1513/2001 del 23 luglio 2001 e s.m.i.)</p> <p>Perossidi: < 12 meq O₂/kg (valore massimo consentito per legge: 20 meq O₂/Kg - Reg. CE 2568/91 del 11 luglio 1991 e s.m.i.)</p> |
|--------------------------|--|

| | |
|---------------------|--|
| Formati disponibili | Bottiglia vetro scuro marasca: |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Lt.0,100 - Lt.0,250 - Lt.0,500 |
| | Bottiglia di latta a base tonda: |
| | - Lt.0,500 |
| | Lattina a base rettangolare: |
| | - Lt.1,000 |
| | - Lt.5,000 |