



Nome/Name:	Cru Oxentina DOP
Categoria/Category:	Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure – Riviera dei Fiori / Extra Virgin Olive Oil PDO Riviera Ligure – Riviera dei Fiori
Cultivar/Variety:	Taggiasca 100%
Provenienza/Provenience:	Oxentina, Badalucco – Liguria, Italia

EAN	Confezione Packaging	Materiale Material	Formato Size	Peso Crt Box weight	Misure crt Box measure	Pz x crt Pc x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x Pallet (80x120)
8056697180046	Bottiglia + tubo	Vetro + cartone	500 ml	6,7 kg	16x25x34	6	20	4	80

Descrizione / Description:

Questo extravergine dal colore giallo dorato è una piacevole esplosione di note floreali tra cui spicca la delicatezza della camomilla. All'assaggio prevalgono le note di oliva matura unite a piacevoli sensazioni di mandorla e frutta bianca, il tutto accompagnato da un leggero piccante finale.
This Extravirgin olive oil with is golden yellow colour features a pleasant explosion of flowery notes, among which the delicacy of camomile stands out. When tasted, the notes of ripe olives prevail, combined with pleasant sensations of almond and white fruits, all accompanied by a mild final spicy flavour.

Abbinamenti/Pairings:

Piatti delicati. Crudi di pesce. Nei dolci come sostituto del burro.
Delicate dishes. Raw fish plates. In desserts as replacement for butter.

Processo Produttivo/ Productive Process:

Raccolta per bacchiatura su reti. Trasporto in frantoio in cassette. Frangitura in ciclo continuo con estrazione a freddo entro 24 h da raccolta. Stoccaggio in silos di acciaio inox sotto battente d'azoto, temperatura 15-18 gradi.
Olives are harvested by beating on nets. They are transported in creats to the mill. Cold pressed in 24 hours from harvesting. The oil is stored in Inox tanks under nitrogen at a temperature between 15-18 centigrades.

Periodo di Raccolta/ Harvest Period:

Metà – Fine Gennaio. / Mid – end of January.

Modalità di conservazione e TMC/ Rules of storage and TMC:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore. Il tempo minimo di conservazione è 18 mesi dalla data di imbottigliamento.
Keep in a cool dry place away from light and heat sources. The time of minimum durability is 18 months from the packaging.

Raccolta differenziata/Recycling:

Bottiglia: GL71 – raccolta vetro. / *Bottle: GL71 – glass.*

Tappo: C/ALU 90 – raccolta metallo. / *Cap C/ALU 90 – metal.*

Capsula: C/PVC 90 – plastica. / *Capsule C/PVC 90 – plastic.*

Tubo: PAP 21 – carta. / *Case: PAP 21 – paper.*

Tappo tubo: C/ALU 90 – metallo. *Case cap: C/ALU 90 - metal*

Valori nutrizionali medi per 100 ml: <i>Nutrition facts for 100 ml:</i>		Analisi chimica / <i>Chemical analysis</i>	Analisi sensoriale / <i>Panel test</i>
Energia / <i>Energy</i>	3389 kJ / 824 kcal	Acidità / <i>Acidity</i> : 0,2	Fruttato / <i>Fruity</i> : 4,1
Grassi / <i>Total Fats</i>	91,6 g	Perossidi: <i>number of peroxide</i> : 7,0	Amaro / <i>Bitter</i> : 1,4
Di cui acidi grassi saturi / <i>Which saturated</i>	15,2 g	Delta K: 0.00	Piccante / <i>Spicy</i> : 1,4
Proteine / <i>Proteins</i>	0 g	K 232: 1,68	Dolce / <i>Sweet</i> : 5,6
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0 g	K 270 : 0.10	
Di cui zuccheri / <i>Which sugars</i>	0 g	Analisi effettuata a campione. <i>Random analysis.</i>	
Sale / <i>Salt</i>	0 g		

Allergeni / Allergens:

Titolo Sintetico	Prodotti	Presenza	Assenza
Glutine/ Gluten	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. / <i>Cereals with gluten (grain, rye, barley, oat, emmer, kamut and derivatives)</i>		X
Crostacei/ <i>Crustacean</i>	Crostacei o prodotti a base di crostacei. / <i>Crustacean and derivatives</i>		X
Uova / <i>Eggs</i>	Uova e prodotti a base di uova. / <i>Eggs and derivatives</i>		X
Pesce / <i>Fish</i>	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and derivatives</i>		X
Arachidi / <i>Peanuts</i>	Arachidi e prodotti a base di arachidi. / <i>Peanuts and derivatives</i>		X
Soia / <i>Soiybeans</i>	Soia e prodotti a base di soia. / <i>Soiybeans and derivatives.</i>		X
Latte / <i>Milk</i>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e derivati. / <i>Almonds, hazelnuts, walnuts, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts and derivatives.</i>		X
Sedano / <i>Celery</i>	Sedano e prodotti a base di sedano. / <i>Celery and derivatives</i>		X
Senape / <i>Mustard</i>	Senape e prodotti a base di senape. / <i>Mustard and derivatives</i>		X
Anidride solforosa/ Anidride solforosa	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Anhydride solforosa and sulphites > 10 mg/kg o 10 mg/l espresse as SO2</i>		X
Lupini / <i>Lupines</i>	Lupini e prodotti a base di lupini. / <i>Lupines and derivatives</i>		X
Molluschi/ <i>Molluscs</i>	Molluschi e prodotti a base di molluschi. / <i>Molluscs and derivatives.</i>		X

Dott. Alessandro Boeri