

SCHEDA TECNICA

Annata
2015

Acidità
0.2 %

Varietà delle olive
autoctona Carbuncion di Carpineta, Leccino, Frantoio, Correggiolo, Selvatico.

Area di produzione
Carpineta di Cesena (m.240 slm)

Periodo di raccolta
Novembre

Sistema di raccolta
A mano

Estrazione dell'olio
Procedimento meccanico a freddo presso il Frantoio Paganelli, situato nel riminese: le olive vengono portate al frantoio entro 48 ore dalla raccolta per salvaguardare la qualità dell'olio.

Note degustative
Colore: verde

Olfatto&Gusto : delicato, di olive fresche, piccante, erbaceo.

Utilizzo
Ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, è essenziale per la diet mediterranea, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, primi piatti, contorni e crostini.

Contenuto di polifenoli totali
402 mg/kg (oleuropeina)
N.b. questo dato può cambiare nelle diverse annate

Note
In azienda sono presenti 300 piante di olivi di diversa età (da 70 anni a 5 anni) su una estensione di 2 ettari. La nostra azienda è socia A.R.P.O (Associazione Regionale Produttori Olivicoli della Regione Emilia Romagna) e usufruiamo del servizio dei loro tecnici.



olio d'oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Non filtrato.

Prodotto e confezionato da:
TENUTA NERI
GIOVANNI e VALERIA
Via Bartoletti, 211
Carpineta di Cesena (FC)
www.tenutaneri.com

Trasformato da: Fratelli Agnelli (R)

valore	kJ	Kcal
energetico	3424	82
Grassi totali	92	g
di cui saturi	15	g
Carboidrati	0	g
totali	0	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	0	g
Sale	0	g

conservare in un luogo asciutto, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.

PRODOTTO IN ITALIA

1 lt e L. 2015