


PRINCIPE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
INCANTO

CATEGORIA: Olio Extra Vergine di Oliva
CATEGORY: Extra Virgin Olive Oil

VARIETA': Peranzana
VARIETA': Peranzana

AREA DI PRODUZIONE:
100% Italiano - Puglia - Torremaggiore(Fg)
PRODUCTION AREA:
100% Italian - Puglia - Torremaggiore(Fg)

PROCESSO DI ESTRAZIONE:
Estratto a freddo - Ciclo continuo - Due fasi - Filtrato
TYPE OF PROCESSING:
Cold press - Loop - Two phases - Filtered

FRUTTATO: Medio Intenso
FRUITY: Medium Intense

DESCRIZIONE

La *Peranzana* è una varietà monocoltivata coltivata nella zona dell'Alto tavoliere Dauno, in Puglia. Precisamente negli agri di Torremaggiore, San Severo e San Paolo di Civitate. Le olive sono adatte al consumo diretto, in purezza o lavorate; sono ottime come aperitivo, contorno o da aggiungere come ingrediente alle proprie ricette. L'olio extravergine di oliva di Peranzana esalta ogni gusto.

DESCRIPTION

Peranzana is a monocoltivar variety grown in the Alto tavoliere Dauno area, in Puglia. Precisely in the countryside of Torremaggiore, San Severo and San Paolo di Civitate. The olives are suitable for direct consumption, pure or processed; they are excellent as an aperitif, side dish or to add as an ingredient to your recipes. Peranzana extra virgin olive oil enhances every taste.

PROFILO SENSORIALE

All'olfatto si caratterizza per un profumo di fruttato netto di oliva con evidenti note: erbacee, floreali, di pomodoro verde, carciofo, mandorla, erba e grano appena sfalciati. Al gusto si presenta armonico ed equilibrante note di amaro e piccante.

SENSORY PROFILE

On the nose it is characterized by a clear fruity aroma of olive with evident notes: herbaceous, floral, green tomato, artichoke, almond, freshly mown grass and wheat. The taste is harmonious and balancing bitter and spicy notes.

Dichiarazione Nutrizionali per 100g di prodotto/
Nutritional declaration for 100g of product

Valore energetico/Energy value	813 KCal /3341 KJ	
Grassi totali/Total fat	90,3 g	
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	13,2 g	
Carboidrati/Carbohydrates	0 g	
di cui zuccheri/of which sugars	0 g	
Proteine/Protein	0 g	
Sale/Salt	0 g	
ACIDITA'	0,28%	< 0,80%
- Numero dei perossidi	< 20meq02	- K 270 < 0,22
- Cere	< 250mg/kg	- deltaK < 0,01
- K 232	< 2,5	

