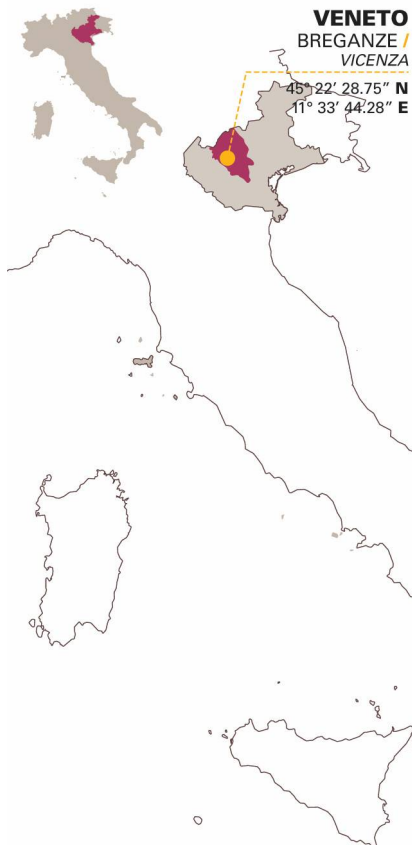


MACULAN

BREGANZE (VI) / VENETO



TIPOLOGIA:

Olio Extravergine di Oliva denocciolato

ZONA PRODUTTIVA:

Colli dell'Alto Vicentino

VERIETÀ:

Frantoio, Leccino, Moraiolo

MODALITÀ DI OLEIFICAZIONE:

Le olive vengono raccolte a metà invaiatura, quando cioè metà delle olive sono viola e metà verdi. Vengono brucate a mano in modo da trattarle con estrema gentilezza, come se fossero grappoli d'uva e portate in azienda dove si trova un modernissimo frantoio in acciaio. Qui le olive vengono defogliate, lavate e denocciolate. La pasta è fatta passare per un decanter per ottenere la separazione della parte acquosa da quella grassa. Il liquido ottenuto viene fatto decantare per eliminare i residui di bucce, polpa e la rimanente acqua. Passano meno di 12 ore dalla raccolta delle olive alla fine della produzione dell'olio.

OLIO DELLA FRATTA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO



Questo è molto importante al fine di evitare ossidazioni, mantenere inalterato il contenuto di perossidi, vitamine e antiossidanti che costituiscono la qualità di un olio. I diversi lotti vengono assaggiati e, in base alle caratteristiche organolettiche e di provenienza delle olive, vengono decisi gli assemblaggi definitivi.

PROFUMO:

Si presenta più potente, con note di mandorla e carciofo

SAPORE:

Piccante e robusto



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com info@meregalli.it