



Santa Cristina Fruttato medio



Olio Extravergine di oliva di categoria superiore, ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo di olive Semidana raccolte alle pendici del Montiferru a inizio maturazione.

Colore Verde intenso, profumo aromatico di erba appena tagliata, gusto di cardo-carciofo, piccante e leggermente amaro.

Un'autentica spremuta di olive fresche che ben si sposa per l'utilizzo a crudo su bruschette, insalate, carni rosse e zuppe

Riconoscimenti

Selezione 12° CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2015

Terzo Classificato concorso nazionale di Gonnosfanadiga (CA) Olio Nuovo 2015

Selezione e Menzione 13° CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2016

Finalista al XXV Edizione Ercole Olivario - 2017

Selezione 15° CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2017

Caratteristiche organolettiche



Acidità **0,16%** ($\pm 0,01$)

(Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L.248 05/09/1991 AII.II)

Numero di Perossidi **5,1 meq O₂/Kg** (± 1)

(Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L.248 05/09/1991 AII.II)

Analisi Spettrofotometrica

(Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L.248 05/09/1991 AII.II)

K₂₃₂	0,17
K₂₆₈	1,90
ΔK	-0,003

Polifenoli totali **201**



AZIENDA OLEARIA

di CORRIAS ANTONIO ANGELO & C. s.n.c.
Via Mannu, 3 · BONARCADO (OR) · ITALIA
tel. / fax 0783 56360
e-mail: agricorsnc@gmail.com