

# Olio Cavozzoli Aromatizzato

La particolare carica aromatica e di profumi ottenuta direttamente in frangitura, regala sapori inaspettati



I nostri **Oli aromatizzati** si distinguono per il processo produttivo adottato.

- **Olio Cavozzoli al Limone** segue il medesimo processo produttivo di Olio Cavozzoli; la differenza sta nel fatto che in fase di gramolatura aggiungiamo nella giusta percentuale i limoni preventivamente tagliati a piccoli pezzi nella gramola.

La gramolatura è il processo chiave nell'estrazione dell'olio poiché è proprio durante questa fase che si creano gli aromi ed i profumi tipici di Olio Cavozzoli. I limoni non trattati e con la buccia vengono quindi rimescolati nella gramola assieme alla pasta d'oliva per circa 30 minuti alla temperatura di 27 – 28 °C donando la loro tipica carica aromatica all'Olio. Quando la gramola viene svuotata i limoni seguono tutto il ciclo estrattivo riservato alla pasta d'oliva. Otteniamo in questo modo un Olio di alta qualità aromatizzato al limone senza la possibilità che rimangano residui di lavorazione e senza ricorrere ad aromi aggiunti.

- **Olio Cavozzoli al Peperoncino** segue il medesimo processo produttivo di Olio Cavozzoli; la differenza sta nel fatto che in fase di gramolatura aggiungiamo nella giusta percentuale i peperoncini verdi, preventivamente tagliati a piccoli pezzi, nella gramola. La gramolatura è il processo chiave nell'estrazione dell'olio poiché è proprio durante questa fase che si creano gli aromi ed i profumi tipici di Olio Cavozzoli. I peperoncini vengono quindi rimescolati nella gramola assieme alla pasta d'oliva per circa 30 minuti alla temperatura di 27 – 28 °C donando la loro tipica carica aromatica all'olio. Quando la gramola viene svuotata i peperoncini seguono tutto il ciclo estrattivo riservato alla pasta d'oliva. Otteniamo in questo modo un Olio di alta qualità aromatizzato al peperoncino senza la possibilità che rimangano residui di lavorazione e senza ricorrere ad aromi aggiunti. L'Olio è pronto per essere consumato, tuttavia viene filtrato meccanicamente con filtri di cellulosa alimentare per conservare le caratteristiche organolettiche più a lungo nel tempo ed evitare l'insorgenza di difetti durante il periodo di stoccaggio.



### **Olio Cavozzoli Aromatizzato al peperoncino**

Abbinamenti:

- Verdure cotte
- Crostini, pizza, focacce
- Pasta e riso
- Carne rossa in padella e alla brace
- Sughì di carne e selvaggina

### **Olio Cavozzoli aromatizzato al limone**

Abbinamenti:

- Insalate
- Verdure crude
- Pesce cotto, sushi
- Carne bianca in padella e alla brace
- Pinzimonio

**Frangitura entro:** 2-3 giorni dalla raccolta

**Tipologia di olivo:** Frantoio e Leccino

**Tecnica estrattiva:**

Frangitore a dischi Gramole cilindriche sotto atmosfera protetta

Decanter a 3 fasi

Separatore finale.

**Temperatura di gramolazione:** 27-28 °C

**Tempo di gramolazione:** 30 minuti

**Resa media delle olive in olio:** 13%

**Conservazione:** silos inox con galleggianti inox