

Olio Cavozzoli

Un Extravergine biologico di altissima qualità per esaltare al meglio ogni piatto.



Produciamo Olio Cavozzoli raccogliendo con tecniche miste manuali e meccaniche le olive delle qualità frantoio e leccino.

Le olive vengono trasportate al frantoio dove sono frante in un frangitore a dischi dopo essere state defogliate e lavate. La pasta d'oliva risultante viene gramolata in gramole orizzontali dette "sotto atmosfera" poiché hanno una forma ed una copertura tali da minimizzare l'ossidazione della pasta d'oliva a contatto con l'aria. La fase di gramolatura dura circa 20 minuti alla temperatura di 24°C ed è fondamentale per l'estrazione degli aromi e profumi tipici del nostro Olio. Successivamente la pasta d'oliva viene inviata al decanter (centrifuga) a 3 fasi. Questo macchinario separa la sansa (polpa, buccia e nocciolo) dall'acqua di vegetazione (acqua naturalmente contenuta nell'oliva) e dal mosto d'olio. Il mosto d'olio, che è olio con altre impurità in sospensione, viene inviato al separatore finale. Il separatore centrifuga il mosto d'olio lavandolo con acqua corrente per eliminare le impurità in sospensione e l'acqua di vegetazione residuale. Dopo questa operazione 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.

- **Acidità media: 0.10-0.35 (% acido oleico)**
Valore minimo per extra vergine < 0.8%

- **Tenore di polifenoli medio: 250-400 (mg/Kg acido gallico)**

- **Numero di Perossidi medio: 3-5 (meq O2/kg)**
Numero massimo di Perossidi per extra vergine < 20.0. meq O2/kg

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
- Filtri di cellulosa alimentare
- Temperatura di gramolatura: 24 °C
- Tempo di gramolatura: 20 minuti
- Resa media delle olive in olio: 12%
- Conservazione: silos inox con galleggianti inox

Olio dal colore verde con riflessi dorati, pulito al naso, fresco, in cui le note amare spiccano, fruttato medio, piccante medio. Ha il profumo di verdure fresche ed acerbe ed un'ottima fluidità. Ottimo su ogni piatto è particolarmente indicato sulle insalate fresche e ricche, verdura cotta, antipasti di carne, pesce e carni bianche alla griglia, pizze, ideale per bruschette. **Risultati Panel test Olio Cavozzoli**

- **Fruttato:** medio
- **Amaro:** medio
- **Piccante:** medio

Attributi positivi dell'Olio Extravergine Olio Cavozzoli

- **Mediana del fruttato** = 3.5
- **Mediana dell'amaro** = 3.4
- **Mediana del piccante** = 4.0