



Podere del Pari IGP Toscano - Olio Extra Vergine di Oliva

Scheda Tecnica



Descrizione: l'olio EVO dell'azienda agricola Podere del Pari è ottenuto unicamente da olive raccolte nelle olivete terrazzate di proprietà, tipiche del territorio del Monte Pisano. La produzione si distingue per l'utilizzo delle più recenti tecnologie di apporto idrico, controllo della vegetazione e parassitario.

Note di degustazione: trama erbacea fresca, amaro equilibrato, piccantezza piacevolmente persistente.

Abbinamenti: piatti crudi di carpacci e funghi, pinzimonio, carni alla brace e zuppe.

Ciclo di produzione: ciclo continuo Alfa Laval X7 a 3 fasi con raffreddamento delle paste, filtrazione a cartoni, stoccaggio in acciaio inox, con colmatura sotto argon a temperatura controllata costante di 18 gradi centigradi.

Intensità dell'olio: fruttato medio.

Origine: Italia.

Regione del produttore: Toscana.

Campagna olivicola: 2024/25.

Confezione: bottiglia di vetro scuro con tappo antirabbocco nei formati 10, 25, 50 cl; bag in box 3 e 5 lt.

Tipo: multivarietale.

Varietà di olive: Frantoio 75%, Moraiolo 15%, Leccino 10%.

Certificazione: IGP Toscano, Biologico in conversione.

Ingredienti: 100% olio extra vergine di oliva, ottenuto da olive raccolte e frante in Italia, Toscana.

Conservazione: in luogo fresco e asciutto tra i 18 e i 22 gradi centigradi. Al riparo dalla luce, da fonti di calore e da cattivi odori. Una volta aperto ridurre al minimo l'esposizione all'aria.

Durata del prodotto: da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.