

LE SELVETTE

OLIO TOSCANO



La natura del suolo dove sono impiantati gli olivi e la precocità dei tempi di raccolta e di molitura determinano l'alta qualità dell'olio caratterizzato da una bassissima acidità, da un caratteristico colore verde dorato e dal tipico aroma fruttato con sentori di sfumature erbacee e dall'inconfondibile persistenza aromatica di amaro e piccante tipico degli oli Toscani. Per questo motivo può essere impiegato sia a crudo, su zuppe, verdure e bruschette, che in cottura negli arrostiti e nelle frittiture. L'olio si fregia anche del marchio IGP Toscano

SCHEDE TECNICHE

Produttore: Azienda agricola "Le Selvette" di Giannoni Barbara

Zona di provenienza: Toscana Provincia di Grosseto

Varietà di olive: Frantoiano, moraiolo, leccino e varietà minori

Periodo di raccolta: Ottobre/novembre

Sistema di raccolta: Brucatura a mano

Metodo di estrazione: Frangitura a dischi o martelli estrazione a freddo (sotto i 28 gradi) con impianto a ciclo continuo alfa laval

Stoccaggio: Contenitori in acciaio inox saturati con azoto posti in ambiente con temperatura controllata a 15°C

Colore: Verde con riflessi gialli

Profumo: Intenso fruttato fresco

Sapore: Piacevole gusto pieno ed equilibrato con richiami al carciofo e a fragranze erbacee con un retrogusto amarognolo e piccante

Confezioni: Bottiglia dorica verde scura con tappo antirabbocco e capsula, disponibile nei 3 formati da 250 ml, 500 ml e 750 ml; lattina da 5 lt, 3 lt, 1 lt, 0.500 lt e 0.250 lt.



LE SELVETTE

TUSCAN OIL



The nature of the soil where the olive trees are planted and the early harvesting and milling times determine the high quality of the oil characterized by very low acidity, a characteristic golden green color and a typical fruity aroma with hints of herbaceous and with the unmistakable aromatic persistence of bitterness and spiciness typical of Tuscan oils. For this reason it can be used both raw, on soups, vegetables and bruschetta, and when cooked in roasts and fried foods. The oil also boasts the IGP Toscano brand

DATA SHEET

Producer: Giannoni Barbara's "Le Selvette" agricultural company

Area of origin: Tuscany Province of Grosseto

Olive varieties: Frantoiano, Moraiolo, Leccino and minor varieties

Harvest period: October/November

Harvesting system: Hand picking

Extraction method: Disc crushing or extraction hammers cold (below 28 degrees) with continuous cycle Alfa Laval system

Storage: Stainless steel containers saturated with nitrogen placed in an environment with a controlled temperature of 15°C

Color: Green with yellow reflections

Perfume: Intense fresh fruity

Taste: Pleasant full and balanced taste with hints with artichoke and herbaceous fragrances with an aftertaste bitter and spicy

Packaging: Dark green Doric bottle with cap anti-refill and capsule, available in 3 sizes 250 ml, 500 ml and 750 ml; 5 lt, 3 lt, 1 lt, 0.500 lt and 0.250 lt cans.

