



Azienda Agricola Annatonia Ramundo

Frantoio Oleario



L'Azienda Agricola Annatonia Ramundo nasce dalla passione per la natura, la terra e i suoi frutti e dal desiderio di riprendere un'antica tradizione, migliorandone i risultati. Produciamo olio extravergine di oliva da agricoltura biologica utilizzando olive selezionate provenienti dalle nostre piante, coltivate con impegno e passione, nel rispetto della natura, con l'obiettivo di fornire al consumatore la migliore qualità di olio.

Azienda Agricola "Annatonia RAMUNDO"
Zona P.I.P. Lotto n. 26 – 73044 Galatone (LE)
info@agramundo.it – www.agramundo.it

Criestu

TIPOLOGIA DI PRODOTTO:

Olio Extra Vergine di Oliva

CULTIVAR: 100% Coratina

EPOCA E METODO DI RACCOLTA:

Seconda e terza decade di ottobre 2019, raccolta meccanica

LUOGO E TIPOLOGIA DI ESTRAZIONE:

Frantoio Oleario Ramundo Annatonia in Galatone (LE) – Linea continua AlfaLaval/Flottweg - estrazione a freddo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

	Valori analitici
Acidità	0,19
Perossidi	6,9
K ₂₇₀	1,83
K ₂₃₂	0,17
ΔK	0,006
* mg di idrossitiroso e suoi derivati riferito a 20 gr di olio Reg CE 432/12	

PROFILO ORGANOLETTICO:

Al naso fruttato medio di oliva verde con sentore di erba tagliata e note di carciofo e pomodoro. Al palato sentori di erba tagliata e cicoria selvatica, amaro progressivo e persistente. Piccante medio leggero.

ABBINAMENTI:

E' un olio molto versatile che può essere usato nella giusta misura per il condimento di ortaggi freschi e cotti. Bene nelle insalate miste, nelle zuppe di legumi e nel condimento delle verdure a foglia larga.

FORMATI COMMERCIALI: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 1 lt, 2 lt, 3 lt, 5 lt