



*Oleificio
Val d'Orcia*

SCHEMA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TERRE DI SIENA

REQUISITI	DESCRIZIONE
■ Prodotto	Olio Extra Vergine di Oliva Dop Terre di Siena
■ Denominazione di vendita	Olio Extra Vergine di Oliva Dop Terre di Siena Denominazione di origine protetta
■ Certificazione di prodotto	Dop Terre di Siena
■ Ingredienti / varietà	Frantoio - Coreggiolo - Moraiolo - Leccino
■ Provenienza olive	Area Val d'Orcia - Comuni di Castiglione d'Orcia, Montalcino e San Quirico d'Orcia
■ Tempi di raccolta	Dal 20 ottobre al 15 dicembre
■ Parametri analitici	Acidità < 0,60
■ Parametri sensoriali	Apparenza: colore dal verde al giallo con riflessi dorati Sapore: fruttato medio, leggermente piccante, erbaceo con sentore di oliva fresca Retrogusto: carciofo e cardo
■ Metodi di estrazione	Ciclo continuo a freddo
■ Packaging	Bottiglia: lt 0,75 - Lattina: lt 5,00 e lt 3,00 - Dama: lt 5,00 Tappo: a vite o in plastica alimentare antirabbocco
■ Condizioni di corretto stoccaggio	Lontano da luce e fonti di calore
■ Shelf life sicura nelle condizioni di conservazione e utilizzo	18 mesi



VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

■ Valore energetico	KJ 3762
	Kcal 899
■ Grassi	g 99,9
■ Acidi grassi saturi	g 14,46
■ Carboidrati	g 0
■ Zuccheri	g 0
■ Proteine	g 0
■ Sale	g 0

STATO DI REVISIONE

nr. 2 data 09.04.2019

SOCIETÀ COOPERATIVA OLEIFICIO VAL D'ORCIA

Località La Fonte, 53023 Castiglione d'Orcia, Siena
C.F. e P.IVA 00163730526

Tel: +39 0577 887184 - Fax: +39 0577 888328

Email: info@oleificiovaldorcia.it - www.oleificiovaldorcia.it