



Oleificio  
Val d'Orcia

## SCHEMA TECNICA

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

REQUISITI	DESCRIZIONE
■ <b>Prodotto</b>	Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP
■ <b>Denominazione di vendita</b>	Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP Indicazione geografica protetta
■ <b>Certificazione di prodotto</b>	Toscano IGP
■ <b>Ingredienti / varietà</b>	Olivastra, Frantoio, Coreggiolo, Moraiolo, Leccino
■ <b>Provenienza olive</b>	Area Val d'Orcia - Comuni di Castiglione d'Orcia, Montalcino e San Quirico d'Orcia
■ <b>Tempi di raccolta</b>	Dal 20 ottobre al 7 dicembre
■ <b>Parametri analitici</b>	Acidità < 0,60
■ <b>Parametri sensoriali</b>	Apparenza: colore dal verde al giallo con riflessi dorati Sapore: fruttato medio, leggermente piccante, erbaceo con sentore di oliva fresca Retrogusto: carciofo e cardo
■ <b>Metodi di estrazione</b>	Ciclo continuo a freddo
■ <b>Packaging</b>	Bottiglia: lt 0,25 - lt 0,50 - lt 0,75 Lattina: lt 3,00 e lt 5,00 Tappo: a vite o in plastica alimentare antirabbocco
■ <b>Condizioni di corretto stoccaggio</b>	Lontano da luce e fonti di calore
■ <b>Shelf life sicura nelle condizioni di conservazione e utilizzo</b>	18 mesi

  

STATO DI REVISIONE
nr. 2 data 09.04.2019



### VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

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

### 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](mailto:info@oleificiovaldorcia.it) - [www.oleificiovaldorcia.it](http://www.oleificiovaldorcia.it)