

Molino Della Doccia

Toscana IGP del Montalbano
(INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Composizione: olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto ed imbottigliato in Toscana, ottenuto esclusivamente da olive toscane, coltivate nella zona ad indicazione geografica protetta del "Montalbano";

Area di Produzione: Toscana, sotto-zona IGP Montalbano;

Tecniche di coltivazione: da Agricoltura Integrata. Metodo di produzione che prevede l'adozione di tecniche compatibili con la conservazione dell'ambiente e la sicurezza alimentare;

Stagione Raccolta: Ottobre – Dicembre;

Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Rossellino e Piangente come previsto dal disciplinare Toscano IGP.

PRODUZIONE

Frangitura: frangitore meccanico;

Estrazione: a freddo (T<27°C);

Controllo Qualità: analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche, rilasciate dall'azienda e dal Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Toscano IGP per la certificazione;

Stoccaggio: in serbatoi di acciaio inox a temperatura ambiente;

Imbottigliamento: conforme alle normative igienico-sanitarie vigenti.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nel contenitore chiuso in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

L'eventuale solidificazione dell'olio in seguito all'esposizione a basse temperature è un fenomeno naturale. Il prodotto torna all'aspetto originario se esposto a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE

Aspetto: limpido;

Colore: dal verde al giallo;

Odore: fruttato tipico dell'extra vergine toscano accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura e verde di foglia;

Sapore: piacevoli sensazioni di amaro e piccante;

Acidità: sotto 0,5%, (Limite previsto dal Disciplinare del Toscano IGP 0,6%);

Uso: per condire.

PARAMETRI ANALITICI

Reg. (CEE) 2568/91e s.m.i. – Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. – Reg. (CE) 396/2005 e s.m.i. – Disciplinare Toscano IGP – Disciplinare Agriqualità.

Tuscan PGI from Montalbano
(PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION)

PRODUCT DESCRIPTION

Composition: superior category olive oil obtained from olives and solely by mechanical means, produced and bottled in Tuscany exclusively from tuscan olives, cultivated in the protected geographical indication area "Montalbano";

Production area: Tuscany, Montalbano PGI area;

Cultivation Techniques: by Integrated Farming, which is an agricultural practice aiming to develop enviromental care and food safety reducing agrochemicals;

Crop season: October – December;

Olives Varieties: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Rossellino and Piangente according to Tuscan PGI Disciplinary.

PRODUCTION PROCESS

Pressing: mechanical crusher;

Extraction: by cold extraction (T<27°C);

Quality control: laboratory analysis and organoleptic evaluation carried out in the company and by Consorzio dell'olio Toscano IGP in order to get Tuscan PGI certification;

Storage: in stainless steel tanks at room temperature;

Bottling: according to food safety management system.

STORAGE INSTRUCTIONS

Store closed in a cool dry place away from heat source and direct sunlight.

This is exclusively a natural product; at low temperatures precipitation may occur.

The product gets clear again if exposed at room temperature.

CHARACTERISTICS

Aspect: clear;

Colour: light green with golden notes;

Aroma: typical fruity of Tuscan extra virgin olive oil reminding artichokes, almonds, other ripe fruits and green grass;

Flavour: pleasant bitter and spicy sensation;

Acidity: below 0,5% (Tuscan PGI Disciplinary limit 0,6%);

Use: for dressing.

ANALYTIC PARAMETERS

Reg. (ECC) 2568/91 as amended – Reg. (EC) 1881/2006 as amended – Reg. (EC) 396/2005 as amended– Tuscan PGI Disciplinary – Agriqualità Disciplinary.



MONTALBANO AGRICOLA ALIMENTARE TOSCANA S.p.A.

Tel. +39 0571 729131 – fax +39 0571 568143

email: info@oliomontalbano.it - www.oliomontalbano.it



produttori d'olio in Toscana