OLEIFICIO
ORLANDINI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Cod. PROD	Cod. EAN	FORMATI	IMBALLI	PALLET
20/01	8007191565785	Bt lt. 0,500	Ct. da 6 pz	Ct. 18 su 5 strati= 90 Ct

Oleificio Orlandini Srl
Via G. Puccini, 108 59013 | Montemurlo (PO)
tel.0574/680036 | fax. 0574/895143 | www.oliorlandini.com | info@oliorlandini.com

OLEIFICIO
ORLANDINI

***Merceologia*: Olio Extravergine di Oliva Toscano**

***Produzione:* Solo da frantoi Toscani**

***Confezionamento:* Nella sede di Cecina (Livorno)**

***Selezionato e garantito da:* Oleificio Orlandini**

***Olive:* Moraiolo,Frantoiana, Leccino e varietàtipiche in percentuale variabile.**

***Raccolta:* Manuale o con agevolatori da metà ottobre a fine novembre**

***Tempi di lavorazione olive:* Entro le 12 ore dalla raccolta.**

***Defoliazione:* Con sistema pneumatico.**

***Lavaggio:* In vasca con acqua corrente**

***Estrazione:* A ciclo continuo a freddo sotto 27°C**

***Filtratura:* Tramite pura cellulosa.**

***Stoccaggio :* Silos in acciaio inox in assenza di ossigeno e a temperatura controllata.**

***Profumo :* Sensazioni olfattive nette di oliva fresca**

***Gusto :* In bocca rivela la complessità tipica. Toni amari piacevoli e ben percepibili uniti ad un fruttato di media struttura. Il tutto è impreziosito da piacevoli freschi aromi vegetali che si fondono ad un piccante finale che conferma l'utilizzo di olive sane e una corretta estrazione in frantoio**

***Abbinamenti:* Ottimo sui piatti della tradizione Toscana come in ogni circostanza in cui si desideri un olio ben strutturato con caratteristiche superiori**

***Commodity study:* Tuscan Extra Virgin Olive Oil**

***Production:* Only from Tuscan oil**

***Packaging:* At the Cecina site (Livorno)**

***Selected and guaranteed by:* Oleificio Orlandini**

***Olives:* Moraiolo, Frantoiana, Leccino and typical varieties in varying percentages.**

***Harvest:* Manual or with facilitators from mid-October to late November**

***Olive processing times:* Within 12 hours of harvesting.**

***Defoliation:* With pneumatic system.**

***Washing:* In tub with running water**

***Extraction:* Continuous cold cycle below 27 ° C**

***Filtering:* By pure cellulose.**

***Storage:* Stainless steel silos in the absence of oxygen and at controlled temperature.**

***Perfume:* Clear olfactory sensations of fresh olive**

***Taste:* In the mouth it reveals the typical complexity. Pleasant and well perceptible bitter tones combined with a fruity medium structure. Everything is embellished with pleasant fresh vegetable aromas that blend with a spicy finish that confirms the use of healthy olives and correct extraction in the oil mill.**

***Pairings:* Excellent on traditional Tuscan dishes as in any circumstance where you want a well-structured oil with superior characteristics**

Oleificio Orlandini Srl
Via G. Puccini, 108 59013 | Montemurlo (PO)
tel.0574/680036 | fax. 0574/895143 | www.oliorlandini.com | info@oliorlandini.com