



OLIO EVO LUCREZIO

Caricato Factory
Via Armando Diaz, 11
San Pietro in Lama - Lecce

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Olio extra vergine di oliva
VARIETA' OLIVE	Cellina di Nardò, Ogliarola di Lecce e Cornulara
PROVENIENZA	Puglia (Italia)
RACCOLTA	A novembre a mano con verghe, pettini e con l'ausilio di scuotitori meccanici. Si utilizzano grandi reti a terra per contenere e raccogliere le olive che cadono. Le olive raccolte vengono portate nel frantoio aziendale per la molitura che avviene nello stesso giorno della raccolta.
CERTIFICAZIONI	Agricoltura Biologica (ente certificatore: ICEA)
ESTRAZIONE	A freddo
TEMPERATURA	Controllata
COLORE	Verde tenue dai riflessi dorati, limpido
SENTORI	Profumi fruttati di media intensità, dalle connotazioni erbacee. Fresco e pulito, ha richiami alla mandorla e ad altra frutta bianca.
SAPORI	Al palato l'impatto è morbido e rotondo, dolce, salvo progressivamente aprirsi a note amare e piccanti ben dosate, con un gusto vegetale che rimanda al carciofo. Nella sensazione retro-olfattiva, in chiusura, si scorgono i sentori di mandorla verde, l'erba di campo e una lieve punta piccante.
ABBINAMENTI	Per come è concepito, si rivela un extra vergine versatile, dal fruttato medio, adatto sia a crudo – per insaporire, veicolare e amplificare i sapori di altri alimenti – sia in cottura, per ogni tipo di impiego. Ideale su insalate verdi e di mare, su primi a base di paste asciutte o con pietanze a base di riso o a base di legumi, così come pure con verdure al vapore, carni bianche ai ferri, oltre che con formaggi di media stagionatura.

CONDIZIONI MICROBIOLOGICHE

L'olio, essendo privo di acqua, sostanze azotate ed altri fattori di crescita, non rappresenta un substrato di sviluppo di microrganismi patogeni o tossinogeni per l'uomo.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto. Al riparo dalla luce, da fonti calore e da cattivi odori. Una volta aperto ridurre al minimo l'esposizione all'aria.

TEMPI DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento

PACKAGING

Bottiglia tonda Lucrezio, in vetro scuro, con tappo antirabbocco e versatore, protetta da sleeve argentato all'interno

Cartone da 8 bottiglie da 0,25 litri; peso cartone: kg 4; dimensioni cartone (lpxh): cm 19x13x25

Cartone da 6 bottiglie da 0,50 litri; peso cartone: kg 6; dimensioni cartone (lpxh): cm 19x13x25

Epal cm 80x120 in plastica export su cnt 10', 20', 40': fino a 6 layer (150 bottiglie a layer) x max 6 layer (900 bottiglie)

Epal cm 80x120 in plastica export su cnt 40' HC: fino a 7 layer (150 bottiglie a layer) x max 7 layer (1.050 bottiglie)



EVO LUCREZIO

Caricato Factory
Via Armando Diaz, 11
San Pietro in Lama - Lecce

TECHNICAL PRODUCT SHEET

PRODUCT	Extra virgin olive oil
OLIVE CULTIVAR	Cellina di Nardò, Ogliarola di Lecce and Cornulara olives
GEOGRAPHICAL ORIGIN	Puglia (Italy)
HARVEST	In november by hand with rods, combs and with the help of mechanical shakers. Large nets on the ground are used to contain and collect the olives that fall. The olives collected are brought to the company mill for milling which takes place on the same day of harvest.
CERTIFICATIONS	Organic Agriculture (by ICEA)
EXTRACTION	Cold
TEMPERATURE	Controlled
COLOUR	Pale green with golden highlights, clear
SCENTS	Medium intensity fruity aromas, with grassy notes. Fresh and clean, with almondy and other nutty hints.
FLAVORS	On the palate, the impact is soft and well-rounded, sweet, opening out into well-orchestrated bitterness and pungency with vegetal artichoke flavours. The background fragrance on the finish shows hints of green almond, spring meadows and a slight pungent note.
PAIRINGS	Versatile, it is ideal both used raw as a dressing – to bring out, carry and amplify the flavours of other foods – and for all forms of cooking, Ideal with green and seafood salads, with pasta, rice or legume-based dishes, as well as with steamed vegetables, grilled white meats and medium-aged cheeses.

MICROBIOLOGICAL ASPECTS

The oil, being free of water, nitrogen substances and other growth factors, does not represent a substrate for the development of pathogenic or toxinogenic microorganisms for humans.

STORAGE

In a cool and dry place. Sheltered from light, heat sources and bad smells. Once opened, minimize exposure to air.

STORAGE TIMES

18 months from the packaging date

PACKAGING

Dark glass round bottle Lucrezio with anti-topping cap and pourer

Carton box 8 bottles 0,25 liters each; carton box weight: kg 4; carton box size (l x w x h): cm 19x13x25

Carton box 6 bottles 0,50 liters each; carton box weight: kg 6; carton box size (l x w x h): cm 19x13x25

Plastic Epal cm 80x120 for export loaded on cnt 10', 20', 40': till 6 layers (150 bottles by layer) x max 6 layers (900 bottles)

Plastic Epal cm 80x120 for export loaded on cnt 40' HC: till 7 layers (150 bottles by layer) x max 7 layers (1.050 bottles)