



Azienda Agricola Annatonina Ramundo

Frantoio Oleario



L'Azienda Agricola Annatonina Ramundo nasce dalla passione per la natura, la terra e i suoi frutti e dal desiderio di riprendere un'antica tradizione, migliorandone i risultati. Produciamo olio extravergine di oliva da agricoltura biologica utilizzando olive selezionate provenienti dalle nostre piante, coltivate con impegno e passione, nel rispetto della natura, con l'obiettivo di fornire al consumatore la migliore qualità di olio.

Azienda Agricola "Annatonina RAMUNDO"
Zona P.I.P. Lotto n. 26 – 73044 Galatone (LE)
info@agramundo.it – www.agramundo.it

Oliè

TIPOLOGIA DI PRODOTTO:

Olio Extra Vergine di Oliva **BIOLOGICO**

CULTIVAR: 100% Peranzana

EPOCA E METODO DI RACCOLTA:

Seconda e terza decade di ottobre 2019, raccolta meccanica

LUOGO E TIPOLOGIA DI ESTRAZIONE:

Frantoio Oleario Ramundo Annatonina in Galatone (LE) – Linea continua AlfaLaval/Flottweg - estrazione a freddo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

	Valori analitici
Acidità	0,21
Perossidi	6,6
K ₂₇₀	1,59
K ₂₃₂	0,18
ΔK	0,006
* mg di idrossitiroso e suoi derivati riferito a 20 gr di olio Reg CE 432/12	

PROFILO ORGANOLETTICO:

All'olfatto fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori floreali e note di pomodoro. In bocca morbido e delicato con lievi sensazioni aromatiche di erbe di campo. Amaro e piccante leggero, buona fluidità al palato

ABBINAMENTI:

Olio molto versatile nel suo utilizzo, si consiglia l'abbinamento con verdure lesse, carciofi e cavolfiori. Si sposa bene con zuppe di legumi e preparazioni a base di pesce

FORMATI COMMERCIALI: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 1 lt, 2 lt, 3 lt, 5 lt