



# 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](mailto:info@agramundo.it) – [www.agramundo.it](http://www.agramundo.it)

*Oleo*

## TIPOLOGIA DI PRODOTTO:

Olio Extra Vergine di Oliva **BIOLOGICO**

**CULTIVAR: 100% Leccino**

## 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	0,18
Perossidi	7.0
K <sub>270</sub>	1,73
K <sub>232</sub>	0,08
ΔK	0,002
* mg di idrossitiroso e suoi derivati riferito a 20 gr di olio Reg CE 432/12	

## PROFILO ORGANOLETTICO:

Al naso fruttato medio di oliva verde erba falciata e cicoria dolce. In bocca sentori erbacei con amaro e piccante di media e progressiva intensità. Buona persistenza.

## ABBINAMENTI:

Si presta bene per il condimento dei legumi, delle verdure lesse dolci tipo la bietola e finocchio. Con estrema parsimonia potrebbe essere utilizzato con preparazioni a base di pesce. Perfetto l'abbinamento con preparazioni a base di funghi.

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