

AZIENDA AGRICOLA CAVAZZA

MANERBA DEL GARDA



PRESENTA UN

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA D.O.P. GARDA BRESCIANO



(bollino di qualità d.o.p.)

QUESTO OLIO CAVAZZA PROVIENE DA UN BLEND DI TRE DIVERSE CULTIVAR:

45% <i>Leccino</i>	45% <i>Frantoio e Casalviva</i>	10% <i>Pendolino</i>
--------------------	---------------------------------	----------------------

D.O.P.:

Denominazione d'origine protetta, è un marchio di qualità che garantisce: la provenienza, le tecniche di produzione, di preparazione e di confezionamento del prodotto secondo il disciplinare ministeriale;

RACCOLTA:

Avviene in modo tradizionale, a mano e con mezzi meccanici;

TECNICA DI PRODUZIONE:

Spremitura delle olive a freddo entro 24 ore dalla raccolta;

PREPARAZ. E CONFEZ.:

Nella Azienda Agricola Cavazza;

ESAME ORGANOLETTICO:

“Presenta una veste di colore giallo non intenso ma brillantissimo, il naso coglie l'oliva matura unita a note vegetali che ricordano l'erba di sfalcio e il fieno non ancora del tutto essiccato” (Slow Food Editore, “Guida agli extravergini”);

ESAME CHIMICO:

21.01.2009

ACIDITA': **0,17%** (limite extravergine italiano: <1%, limite disciplinare DOP: <0,6%)

25080 MANERBA DEL GARDA - Via del Melograno, 35
Tel. **0365/551012** - www.oliodelgarda.it
info@oliodelgarda.it