

AZIENDA AGRICOLA CAVAZZA

MANERBA DEL GARDA



PRÄSENTIERT EIN

NATIVES OLIVENÖL EXTRA D.O.P. GARDA BRESCIANO



(Qualitätssiegel D.O.P.)

DIESES ÖL CAVAZZA IST EIN BLEND DREIER VERSCHIEDENER CULTIVAR:

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

D.O.P.:

Bezeichnung für geschützten Ursprung; es handelt sich um ein Qualitätssiegel, das Folgendes gewährleistet: die Herkunft, die Produktionstechniken, die Techniken für die Zubereitung und Verpackung des Produkts gemäß Ministerialverordnung;

ERNTE:

Erfolgt auf traditionelle Weise, von Hand und mit mechanischen Mitteln;

PRODUKTIONSTECHNIK:

Kaltpressung der Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte;

ZUBEREIT. UND VERP.:

Im landwirtschaftlichen Betrieb Azienda Agricola Cavazza;

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG:

„Zeigt sich in einer intensiven goldgelben Färbung mit grünen Farbnuancen, klar; in der Nase fein und umhüllend, reich an frisch gemähten Gräsern; im Geschmack kräftig und weit reichend, mit balsamischen Noten nach Minze, Salbei und Basilikum, angereichert durch Apfel-, Saubohnen- und Kopfsalatnuancen. Bittere und scharfe Ausgewogenheit mit einem Abgang nach Mandeln. (Führer „L'Extravergine 2009“ von Marco Oreggia)

ESAME CHIMICO:

16.03.2009

SÄUREGEHALT: 0,2% (Grenzwert natives Olivenöl extra aus Italien: <0,8%, Grenzwert DOP-Bestimmung: <0,6%)
POLYPHENOLE: 57,9 - **DELTA K :** < 0,01

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