

MOSTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – NON FILTRATO



Il Mosto è il primo olio prodotto, così come esce dal frantoio direttamente in bottiglia per esaltarne la fragranza e la ricchezza di sapori: una particolarità che si può apprezzare appena franto.

L'olio grezzo che tradizionalmente viene offerto durante la campagna olearia, quando la voglia di assaggiare la nuova produzione nell'integrità dei suoi sapori è soddisfatta dalla freschezza del prodotto. Si tratta di un olio non filtrato e che quindi va consumato più celermente, entro l'inizio dell'estate, per non perdere la sua freschezza, ma che riesce a portare in tavola tutte le sensazioni dell'olio appena fatto.

OLIVAIA E FRANTOIO

Composizione varietale Blend di diverse varietà di olive.

Tipo di raccolta Brucatura a mano.

Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Verde con riflessi dorati, non limpido, poiché non filtrato.

Profumo Fruttato medio con belle note fresche che ricordano la mandorla verde e l'erba appena tagliata.

Sapore Armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

DATI ANALITICI

Limiti fissati da Frantoio di Riva e rigorosamente rispettati da ogni partita di olio costituente questo prodotto.

Acidità libera Mai superiore a 0,3% (limite fissato per l'olio extra vergine è 0,80%).

Numero perossidi Mai superiore a 8 mEq O₂/kg (limite fissato per l'olio extra vergine è 20 mEq O₂/kg).

Polifenoli totali Almeno 250 mg/kg.



MOSTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – NON FILTRATO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Bruschette
- Primi piatti a base di pasta
- Patate lesse e legumi
- Carpacci di carne
- Pesce

FORMATI

- 0,25 l
- 0,50 l
- 5 l (dama in vetro)

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

Non contiene allergeni.

Non contiene OGM.