

SCHEDA COMPARATIVA OLII EXTRAVERGINI E VERGINI

INFORMAZIONI	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BOSCHINO	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA SANTA LUCIA	OLIO VERGINE D'OLIVA
INF. COMMERCIALI			
Spese di Trasporto gratuite in Italia per pag. anticipati	Sì	Sì	Sì
Tempi di consegna dal pagamento - escl. festivi	max 48 h	max 48 h	max 48 h
Tracking on line Spedizione con Corriere BARTOLINI	Sì	Sì	Sì
INF. ORGANOLETTICHE			
Fruttato all'Olfatto	Medio	Delicato	Dolce
Cultivar	Monovarietale Ogliarola Salentina	Blend di Cultivar Salentine	Blend di Cultivar Salentine
Amaro e Piccante al gusto (Polifenoli/Vitamina E)	Medio	Medio-Basso	Appena sensibile
Estratto a Freddo	Sì	Sì	No
Non Filtrato	Sì	No	No
Acidità Oleica %	max 0,3%	max 0,5%	max 1,2%
Colore	Verde smeraldo	Giallo verdolino	Dorato-Ambrato
Abbinamento cibi	Cibi poco saporiti	Cibi delicati, già saporiti	Gastronomia e frittura
INF. PRODUZIONE			
Formato conf. in Lattina	5 L	5 - 3 - 0,50 - 0,175 L	5 L
Formato conf. in Bottiglia	0,75 L	1 - 0,50 - 0,25 L	-
Anno di produzione	2012	2012	2012
Metodo di Lavorazione	Ciclo continuo bassa temperatura	Ciclo continuo bassa temperatura	Ciclo continuo bassa temperatura
Mesi preferibile consumo dall'imbottigliamento	18 mesi	18 mesi	12 mesi
Provenienza	100% Italiana - Puglia	100% Italiana - Puglia	100% Italiana - Puglia
Periodo di raccolta olive	Primi di Novembre	Novembre-Dicembre	Dicembre
Conservazione in silos inox a temperatura controllata	Sì	Sì	Sì