



AZIENDA AGRICOLA
CHINDAMO

Olio
extra vergine
di oliva
biologico

100% ITALIANO



ESTRATTO A FREDDO

5 Litri €



AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO CHINDAMO

Località Campomalo · Laureana di Borrello (RC)
Telefono +39 328 8069363 - 320 8022553

Olio extra vergine di oliva biologico

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

MONOVARIETALE OTTOBRATICA

da olive coltivate esclusivamente nella propria azienda

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

Moltitura, estrazione e confezionamento nello stabilimento di C.da Torre, Laureana di Borrello (RC) ITALIA da ITALIAN FOOD WORLD S.R.L.

PRODOTTO BIOLOGICO



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore nutritivo medio per 100 ml di prodotto (7 cucchiaini)

Valore energetico	900 kcal / 3700 kJ
Grassi	100 g
di cui saturi	18 g
di cui monoinsaturi	75,9 g
di cui polinsaturi	8,1 g
Carboidrati totali	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Salte	0,0 g

Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedi sopra la latta.

Lotto: vedi sopra la latta.

Raccolta: vedi sopra la latta.

Eventuali fenomeni di deposito sul fondo sono da considerarsi dovuti a processi naturali

5 Litri €



RACCOLTA DIFFERENZIATA, verifica le disposizioni del tuo Comune



DESCRIZIONE

L'azienda agricola "FRANCESCO CHINDAMO" situata in Agro di Laureana di Borrello (RC) su un altipiano a circa 200 m slm, è condotta dal dott. Agr. Francesco Chindamo.

L'azienda è ad indirizzo agrumicolo ed olivicolo. La Cultivar (varietà coltivata) degli Ulivi è l' "Ottobratica" e questi vengono coltivati seguendo il protocollo di produzione Bio Reg Ce 848/2018.

CERTIFICAZIONI

Suolo e Salute e Global Gap.

PERIODO DI RACCOLTA

Per conferire all'olio le proprietà desiderate, la raccolta deve iniziare non dopo il mese di ottobre e non deve protrarsi oltre la prima decade di dicembre. Questa scelta aziendale penalizza le rese in olio, che vanno da un minimo dell' 8% a massimo del 14%, consentendo la produzione di un olio Extravergine di Oliva Biologico molto ricco in polifenoli, fruttato e dal sapore deciso. Per raggiungere gli obiettivi prefissati è necessaria anche una raccolta meccanizzata.

METODO DI RACCOLTA

La raccolta avviene con l'ausilio di uno scuotitore che fa cadere le olive, ancora verdi o appena invaiate, su delle reti. Qui senza toccare terra, vengono raccolte, defogliate, portate in frantoio in bins (quindi non ammassate in cumuli) e molite al massimo entro 6/12 ore.

TIPO DI ESTRAZIONE

L'olio viene estratto a freddo, senza alcuna alterazione delle caratteristiche organolettiche.

L'olio così ottenuto viene analizzato e lottizzato.

CONFEZIONAMENTO

Successivamente viene stoccato in cisterne di acciaio e confezionato presso strutture che garantiscono la continuazione della catena del BIO.

Il Prodotto che ne deriva è un olio NATURALE, TOTALMENTE BIOLOGICO e certificato dagli organismi di controllo preposti sia nella produzione che nel confezionamento



**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA BIOLOGICO
12,00 € al litro**

10,00 € al litro per ordini superiori a 300 litri
consegna gratuita per ordini superiori a 40 litri
Il prodotto è confezionato in latte da 5 litri



Per informazioni e/o ordini telefonare o inviare messaggi whatsapp al numero 3208022553