

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "SPONTANEO"**

È un olio che non ha subito alcun intervento meccanico, né alcun filtraggio, garantendo il massimo della dolcezza, della leggerezza, del profumo e della genuinità : una vera e propria spremuta di olive.

Il suo elevato valore nutrizionale è riconosciuto dai tempi antichi, tanto da essere l'olio che gli stessi frantoiani riservavano per se stessi e per i loro familiari, conservandolo gelosamente.

L'olio Spontaneo viene ricavato per affioramento direttamente dalla molenda (la pasta di olive appena frante) raccolta in recipienti di acciaio e attinto con maestria attraverso l'uso di particolari attrezzi.

È quanto di meglio si possa chiedere ad un olio in termini di ricchezza di sostanze nutrizionali.

Tecnica di produzione: **affioramento**.



**Zona di produzione:** prodotto dagli ulivi di Terra d'Otranto

**Varietà delle olive:** Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina

**Raccolta:** per diretto distacco delle olive appena invaiate dalla pianta

**Lavorazione:** entro le 6 - 12 ore dalla raccolta, in modo da

mantenere integro il patrimonio aromatico delle olive fresche

**Sapore:** olio dal gusto leggero, ottimamente equilibrato con fragranze intense e persistenti

**Colore:** giallo con riflessi verdi

**Consigliato:** per condire pasta, riso, insalate, carni bianche e crostacei

**VALORI NUTRIZIONALI**

Dati relativi ad un cucchiaino (ml 14)

Valori energetici: 120 kcal

Proteine: 0

Carboidrati: 0

Grassi:

- Acidi < 0,5
- Saturi 2
- Mono insaturi 10
- Poli insaturi 2

**FORMATI:**

Bottiglia vetro da lt 0,25 ----- 12 pz per cartone

Bottiglia vetro da lt 0,50 ----- 12 pz per cartone

Anforette in terracotta da 0,25 ml e 0,50 ml ----- 3/4 pz per cartone