

DON VITO



DON VITO



DON VITO

PARAMETRI NUTRIZIONALI

ACCREDITRATI:

Valore medi PER 0,10 Le

CalorieTotali	Kcal 872
Grassi Totali	g 96.90
Grassi Totali Saturi	g 17.50
Grassi Monoinsaturi	g 72
Grassi Polinsaturi	g 7.1
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0



DON VITO

ACCREDITATED NUTRITIONAL

PARAMETERS:

Average values PER 0.10 Le

Total Calories	Kcal 872
Total Fats	g 96.90
Total Saturated Fats	g 17.50
Monounsaturated F.	g 72
Polyunsaturated F.	g 7.1
Cholesterol	0%
Proteins	g 0
Salt	g 0

TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità.

CULTIVAR: Cerasuola.

TERRITORIO: C/da Busalotto - Mazara del Vallo.

ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.

TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Ottobre.

CONTENITORI DI RACCOLTA: Contenitori in plastica forata.

MOLINATURA: Ciclo continuo integrale entro le 36/48 ore.

IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio dopo essere sottoposto a decantazione naturale.

CONSERVAZIONE: Contenitori in acciaio in ambienti freschi e ed areati al riparo dalla luce.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da nicchia da 100 ml, 250 ml, 500 ml con tappo anti trabocco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Fruttato intenso o medio da olive acerbe, invece è pronunciato da olive mature. Il primo ha un gusto corposo con sentore di carciofo, pomodoro, erba fresca; il secondo ha un gusto con sentore di pomodoro maturo e timo. Nel retrogusto prevale un sentore piccante e amaro.

ASPETTO: Corposo di colore giallo dorato con riflessi verdi.

DA USARE: L'olio di Cerasuola è Ideale per la cucina mediterranea, a crudo su insalate di mare con pesce fresco siciliano, su marinature di pesce azzurro, tonno ai ferri. Da accostare a frittate e grigliate di verdure ed infine perché no, su filetto di maiale al pepe verde, carni lesse ed alla griglia.

VANTAGGI PER LA SALUTE: E' uno degli oli con più polifenoli, è ricco di beta-carotene, grassi insaturi, di antiossidanti per la prevenzione delle patologie cardiovascolari e tumorali, e tocoferoli che aiutano a ridurre i livelli di colesterolo "cattivo"; stimola le difese immunitarie, previene le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule.

TYPE OF OIL: High quality extra virgin olive oil.

CULTIVAR: Cerasuola.

TERRITORY: C / da Busalotto - Mazara del Vallo.

ALTITUDE: 50 mt. L. m. about.

COLLECTION TECHNIQUE: Hand picking.

HARVEST PERIOD: End of October.

COLLECTION CONTAINERS: Containers in perforated plastic.

MILLING: Full continuous cycle within 36/48 hours.

BOTTLING: January after being subjected to natural decantation.

STORAGE: Steel containers in cool and ventilated environments away from light.

PACKAGING: 100 ml, 250 ml, 500 ml niche bottles with anti-overflow cap and PVC label

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense or medium fruity from unripe olives, instead it is pronounced by ripe olives. The first has a full-bodied taste with hints of artichoke, tomato, fresh grass; the second has a taste with hints of ripe tomato and thyme. In the aftertaste a spicy and bitter hint prevails.

APPEARANCE: Full-bodied golden yellow in color with green reflections.

TO USE: Cerasuola oil is ideal for Mediterranean cuisine, raw on seafood salads with fresh Sicilian fish, on marinated blue fish, grilled tuna. To be combined with omelettes and grilled vegetables and finally, why not, on pork fillet with green pepper, boiled and grilled meats.

HEALTH BENEFITS: It is one of the oils with the most polyphenols, it is rich in beta-carotene, unsaturated fats, antioxidants for the prevention of cardiovascular and cancer diseases, and tocopherols that help reduce the levels of "bad" cholesterol; stimulates the immune system, prevents inflammation and cell aging.