

COSTA DEL MAZARO



COSTA DEL MAZARO




Randazzo
COSTA DEL MAZARO
OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA
ESTRATTO A FREDDO
100% ITALIANO

COSTA DEL MAZARO

PARAMETRI NUTRIZIONALI

ACCREDITRATI:

Valore medi PER 0,10 Le

Calorie Totali	Kcal 891
Grassi Totali	g 99,90
Grassi Totali Saturi	g 13,50
Grassi Monoinsaturi	g 73
Grassi Polinsaturi	g 10,5
Colesterolo	0%
Proteine	g 0
Sale	g 0



COSTA DEL MAZARO

ACCREDITATED NUTRITIONAL

PARAMETERS:

Average values PER 0.10 Le

Total Calories	Kcal 891
Total Fats	g 99,90
Total Saturated Fats	g 13,50
Monounsaturated F.	g 73
Polyunsaturated F.	g 10,5
Cholesterol	0%
Proteins	g 0
Salt	g 0

TIPO DI OLIO: Olio extravergine d'oliva di alta qualità.
CULTIVAR: Biancolilla.
TERRITORIO: C/da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTIMETRIA: 50 mt. l. m. circa.
TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.
PERIODO DI RACCOLTA: Fine Settembre/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 leggero, retrogusto leggermente piccante con sentore di pomodoro, mandorlo bianco, carciofo ed erba fresca; presenta anche tonalità dolci.
ASPETTO: Colorito molto chiaro.
DA USARE: L'olio di Biancolilla è Ideale per la cucina mediterranea e su cotture a vapore, è eccellente sul couscous di pesce e verdure, tartare di pesce, carpacci di carne; utilizzato tantissimo in pasticceria in sostituzione del burro.
VANTAGGI PER LA SALUTE: L'olio E.V.O. di Biancolilla è uno degli oli con più polifenoli, è ricco di antiossidanti per la prevenzione del diabete, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, ipertensione ed effetti correlati tipo l'ictus, stimola le difese immunitarie, stimola la neurogenesi, previene le infiammazioni e l'invecchiamento delle cellule, protegge le ossa dall'osteoporosi e aiuta a tenere bassi i livelli di colesterolo.

TYPE OF OIL: High quality extra virgin olive oil.
CULTIVAR: Biancolilla .
TERRITORY: C / da Busalotto - Mazara del Vallo.
ALTITUDE: 50 mt. L. m. about.
COLLECTION TECHNIQUE: Hand picking.
HARVEST PERIOD: End of September / 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: Lightly fruity, slightly spicy aftertaste with hints of tomato, white almond, artichoke and fresh grass; it also features sweet tones.
APPEARANCE: Very clear complexion.
TO USE: Biancolilla oil is ideal for Mediterranean cuisine and on steam cooking, it is excellent on fish and vegetable couscous, fish tartare, meat carpaccio; used a lot in pastry as a substitute for butter.
HEALTH BENEFITS: Extra virgin olive oil of Biancolilla is one of the oils with more polyphenols, it is rich in antioxidants for the prevention of diabetes, reduces the risk of cardiovascular disease, hypertension and related effects such as stroke, stimulates the immune system, stimulates neurogenesis, prevents inflammation and aging cells, protects bones from osteoporosis and helps keep cholesterol levels down.