



## CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva, 100% ITALIANO, estratto a freddo. Iperione è un blend, fruttato leggero.

## CULTIVAR

Olio evo ottenuto dalla miscela di diverse olive in percentuali tra loro diverse. Provenienti esclusivamente dalle olive dell'Azienda Agricola Pujje sita nella Murgia Tarantina (Palagianello - TA - Puglia).

## IL CICLO PRODUTTIVO

Olive raccolte manualmente in anticipo di maturazione e frante singolarmente ad arte dal nostro Mastro Oleario entro 6/8 ore dopo la raccolta. Ogni fase della produzione è curata in ogni suo dettaglio sia in oliveto che in frantoio, per preservare il più a lungo possibile i profumi ed i sapori.

## TIPOLOGIA DI TERRENI

Collinare di medio impasto con scheletro, pH sub alcalino, composizione chimico-mineralogica ottimale. Altimetria da 230 a 290 metri s.l.m.

## OLIVETI

Allevati a vaso policonico, con una densità di 330 piante per ettaro, buona ventilazione.

## CLIMA

Inverni miti, primavera ed estati tendenzialmente asciutte e prolungate.

## RACCOLTA

Brucatura a mano e meccanica, eseguita dalla prima decade di Ottobre fino alla terza settimana di Novembre. Le Olive vengono trasportate in frantoio in cassoni di una capienza di 250 kg forati per favorire l'aerazione delle olive.

## METODO DI ESTRAZIONE

Con impianto a ciclo continuo a 3 fasi con risparmio d'acqua e temperatura di circa 20 °C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ).

## STOCCAGGIO

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto.

LINEA PROFESSIONALE CUCINA

# Iperione

Olio Extra Vergine di Oliva fruttato leggero - multicultivar

## PROFILO SENSORIALE

**colore:** lievemente dorato con evidenti riflessi verdi.

**odore:** profumo fruttato fresco e soave.

**sapore:** impatto dolce e delicato, con lievi cenni di amaro e piccante solo in coda, piacevoli e non aggressivi. Fluido e pulito al palato.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

### acidità

acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,18. (acidità massima consentita 0,80).

### numero di perossidi

8,1 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

### alchil esteri

11 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

### biofenoli

pari a 568 mg/Kg.

### valutazione del panel test

assenza del difetto e mediana del fruttato 2,8.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Studiato e creato per un uso professionale in cucina, si presta ad un uso estremamente versatile, non coprendo ma esaltando le peculiarità di un piatto. Molto gradevole al gusto, ideale per tutti i tipi di pietanze e adatto ad un uso sia a crudo che in cottura, a basse ed alte temperature.

## CONFEZIONI

Latta da 3L e 5L .

Bag in tube da 3L in cartone con sacca sottovuoto doppio strato e rubinetto Vitop.

## CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (15/18°C) al riparo dalla luce e da fonti di calore. Il termine massimo di conservazione è di 18 mesi dalla data di confezionamento.