



## CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva, 100% ITALIANO, estratto a freddo. Rea è un olio multicultivar, fruttato intenso.

## CULTIVAR

Coratina e Nocellara. 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, primavere 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.

# Rea

Olio Extra Vergine di Oliva fruttato intenso - multicultivar

## PROFILO SENSORIALE

**colore:** nuance giallo dorate completate da sfumature verdi.

**odore:** deciso ed intenso all'olfatto, si riconoscono nettamente le olive colte completamente verdi, con chiari rimandi alla mandorla fresca. Il profumo è erbaceo ricco di erbe officinali, carciofo e frutti acerbi.

**sapore:** al gusto è poco dolce, ben strutturato con armoniche note gustative amare di cicoria e cardo selvatico, completato da potenti stimolazioni piccanti di peperoncino e rucola. Molto fluido, nel finale si viene avvolti dalla piacevole stimolazione gustativa tipica della mandorla amara.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

### acidità

acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,21.  
(acidità massima consentita 0,80).

### numero di perossidi

7,3 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

### alchil esteri

7 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

### biofenoli

pari a 557 mg/Kg.

### valutazione del panel test

assenza del difetto; mediana del fruttato 6,1; mediana dell'amaro 4,1; mediana del piccante 4,0.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolarmente indicato per condire carni rosse sia crude che cotte, legumi, cereali, zuppe e verdure crude o cotte. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto deciso.

## CONFEZIONI

Bottiglia in vetro da 50 ml, 200 ml e 500 ml, disponibile con versatore antirabbocco e salvagoccia. 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.



# Anfitrite

Olio Extra Vergine di Oliva fruttato leggero - multicultivar

## PROFILO SENSORIALE

**colore:** giallo dorato tenue.

**odore:** al naso si rileva subito complesso, con sentori medi di olive colte verdi, subito seguite da chiari rimandi al pomodoro verde, erbe aromatiche e verdure, con note floreali evidenti e piacevoli.

**sapore:** in bocca avvolge per l'elevata fluidità e per le dolci sensazioni che rimandano al thè verde. Le note amare e piccanti, ben evidenti, lasciano trasparire ricordi di mandorla, cicoria e peperoncino. Sul finale noce fresca e frutti maturi che ne rafforzano il profilo gustativo.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

### acidità

acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,20.  
(acidità massima consentita 0,80).

### numero di perossidi

9,8 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

### alchil esteri

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

### biofenoli

pari a 855 mg/Kg.

### valutazione del panel test

assenza del difetto; mediana del fruttato 3; mediana dell'amaro 3,3; mediana del piccante 3,5.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolarmente indicato per condire pesce, carpacci, tartare, crostacei sia crudi che cotti e insalate di verdura. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

## CONFEZIONI

Bottiglia in vetro da 50 ml, 200 ml e 500 ml, disponibile con versatore antirabbocco e salvagoccia. 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.

## CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva, 100% ITALIANO, estratto a freddo. Anfitrite è un olio multicultivar, fruttato leggero.

## CULTIVAR

Frantoiana, Nociera, Coratina e Peranzana. 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, primavere 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 (±2°C).

## STOCCAGGIO

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



## CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva, 100% ITALIANO, estratto a freddo. Helios è un olio multicultivar, fruttato medio.

## CULTIVAR

Ogliarola Salentina da antiche piante di ulivo. 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, primavere 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.

# Helios

Olio Extra Vergine di Oliva fruttato medio - monocultivar

## PROFILO SENSORIALE

**colore:** giallo dorato carico.

**odore:** al naso avvolge per il sentore di fruttato che ricorda le olive colte totalmente verdi. A seguire apprezzabili note vegetali verdi e mature tra le quali si riconosce la frutta acerba (banana, l'erba, la mandorla fresca ed il pomodoro maturo).

**sapore:** dolce in apertura, in bocca è molto fluido e scorrevole. A seguire intensi e persistenti stimoli piccanti di pepe verde e nero ed amari di ravanello e mandorla. Sul finale godibili rimandi al pinolo fresco.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

### acidità

acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,21. (acidità massima consentita 0,80).

### numero di perossidi

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

### alchil esteri

14 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

### biofenoli

pari a 507 mg/Kg.

### valutazione del panel test

assenza del difetto; mediana del fruttato 3,5; mediana dell'amaro 3,9; mediana del piccante 3,8.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolarmente indicato per condire carni bianche, insaporire piatti a base di verdure crude, cotte o al vapore e zuppe di pesce. Da utilizzare anche nella preparazione di insalate di frutta, dolci da forno soffici e gelati artigianali gustosi.

## CONFEZIONI

Bottiglia in vetro da 50 ml, 200 ml e 500 ml, disponibile con versatore antirabbocco e salvagoccia. 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.