



VILLA SCHINOSA®

PLATINUM®

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'Azienda Agricola Schinosa ha affiancato agli oliveti secolari moderni impianti allevati a monocono per l'ottenimento di extravirgini di sorprendente equilibrio.



Caratteristiche

Estensione Aziendale degli oliveti:

Ha 38,00 insistenti su terreni di medio impasto tendenzialmente calcarei, di cui Ha 15,00 allevati a monocono di varietà FS 17-Favolosa.

Molitura:

rigorosamente a freddo con linee continue di frangitura e granulazione e conservazione in contenitori cilindrici di acciaio inox.

Capacità di conservazione:

l'olio così ottenuto senza alcuna filtrazione, conserva le sue caratteristiche organolettiche per almeno due anni dalla molitura delle olive.

Caratteristiche:

Extravergine di grandissimo pregio ottenuto in purezza.

Aspetto: limpido.

Colore: giallo con riflessi verdi.

Profumi: gradevolmente fruttato con sensazioni di erbe e di ortaggi.

Sapore: fruttato gradevole con media sensazione di retrogusto piccante.

Densità: fluida.

Dati analitici:

Acidità: 0,30% circa.

Perossidi: 13 meq O₂/Kg

Polifenoli totali: 700 mg/Kg

Informazioni Nutrizionali:

Valori medi per 100 ml di olio

Valore energetico	Kcal 828/Kj 3404
Proteine	0 g
Carboidrati:	
- Zuccheri	0 g
- Amido	0 g
Grassi:	92 g
- Saturi	10 - 16 g
- Monoinsaturi	68 - 76 g
- Polinsaturi	6 - 11 g
Colesterolo	0 mg
Sali minerali:	
- Sodio	0 mg
- Calcio	0 mg
Vitamina E	10 mg

Azienda Agricola Schinosa

DON FERDINANDO CAPECE MINUTOLO DEI DUCHI DI SAN VALENTINO

S.S. Trani-Corato, 178 - 70059 Trani (BA) - Tel./Fax 0883 580612
e-mail: schinosa@libero.it