

Nome / Name: **Carte Noire DOP**
Categoria / Category: Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori / Extra Virgin Olive Oil P.D.O. Riviera Ligure - Riviera dei fiori
Cultivar / Variety: Taggiasca 100%
Provenienza / Provenience: Liguria di ponente - Italia 100%

Iscritto al catasto DOP dal 1999 / PDO registered since 1999
 Certificato D.O.P. dalla C.C.I.A.A. di Imperia / P.D.O certificate from C.C.I.A.A. of Imperia
 Iva 4%

	EAN	Confezione Packaging	Materiale Material	Formato Size	Peso crt. Box weight	Pz x cartone Pc. x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x pallet	Misure crt. Box measure
	8014512003079	bottiglia	vetro	250ml	6,7kg	12	16	6	96	18,5x24,5x26
	801451200306	bottiglia	vetro	500ml	6,2kg	6	21	4	84	17x25,5x30,5

Terreno / Ground type:
 Franco sabbioso, in zona geologica montana.

Periodo di raccolta / Harvest period
 Ottobre - Marzo / October - March

Processo produttivo / Production process
 Da ottobre/ marzo si procede con la bacchiatura su reti, si trasportano le olive in cassette di plastica al frantoio dove vengono frante. L'olio così formato viene conservato in cisterne in acciaio inox sigillato e sotto azoto. Al momento della richiesta si imbottiglia, si etichetta e si appone il lotto di produzione.
October / March proceeds with the beating of networks, the olives are transported in plastic crates to the mill where it is crushed. The oil thus formed is stored in stainless steel tanks and sealed under nitrogen. Upon request we bottle, label, and you shall be given the production lot.

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)
Rules of storage and TMC (minimum time of storage)
 Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e il tempo minimo di conservazione è 18 mesi dalla data di imbottigliamento.
The product can be stored in a cool, dry place away from light and time of minimum durability is 18 months from the date of bottling.

Descrizione prodotto / Product description
 Aspetto / colore: giallo con riflessi verdi opalescenti
 Appearance / Color: yellow with green opalescent
 Odore / sapore: L'olio, che si apre al naso con percezioni di leggera intensità fruttata ed erbacea unite a ricordi di buccia di mela verde, ha buona progressione gustativa, compostezza ed equilibrio. Al palato il tono è dolce arricchito da note di frutta secca e accompagnato dall'azione leggera dell'amaro e del tenue piccante presente anche in chiusura.
 Smell / taste: slightly fruity and herbaceous, offers a sweet taste centered on the character to which it adds a slight spicy note that along with the plant governs the final. With overtones of dried fruit, the oil's sweetness is matched by a certain bitterness, and by a slightly piquant flavour which lingers long in the mouth.
 Consistenza / Consistency: denso / dense

Perfetto su / Perfect use
 Adatto da servire su pesce, carpaccio, insalate, tutte le pietanze delicate
 Good to dress fish, carpaccio, salad and in general delicate preparation

Analisi dell'olio (a campione da laboratorio esterno)
Oil analysis (random by an external laboratory)

Acidità (acido oleico) / Acidity (oleic acid)	0.2
Numero dei perossidi / number of peroxide	6
Delta K	0
K232	1.68
K270	0.12


Valori nutrizionali per 100ml
Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	824kcal; 3389kj
Proteine / Protein:	0g
Lipidi / Total Fats:	91.6g
Di cui saturi / Wich saturated:	15.2g
Carboidrati / Carbohydrate:	0g
Di cui zuccheri / Which sugar:	0g
Sale / Salt:	0g

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati
 * nutritional values in red are experimental, in black are calculated

Allergeni / Allergenes	Presenza	Assenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i>		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i>		x
Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i>		x
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i>		x
Soia e prodotti a base di soia <i>Soiybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivates</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i>		x
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i>		x
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i>		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 <i>Anhydride solforosa e solphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>		x
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i>		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>		x

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott. Enrico Carassale
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004