

Nome / Name: Cru Morgaa 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%

Isritto al catasto DOP dal 2007 / PDO registered since 2007
 Certificato D.O.P. dalla C.C.I.A.A. di Imperia / P.D.O certificate from C.C.I.A.A. of Imperia
 Certificato Bio / Organic registration: Bioagricert n° IT BAC 076344

| 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 x pallet | Misure crt. Box measure |
|---------------|----------------------|--------------------|--------------|----------------------|------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------|
| 8014512003307 | scatola | vetro | 250ml | 2,6kg | 4 | 24 | 4 | 96 | 17,5x17,5x25 |
| 8014512007275 | ampolla | vetro | 250ml | 3kg | 6 | 16 | 5 | 80 | 14x21x16,5 |
| 8014512003024 | bottiglia | vetro | 500ml | 6kg | 6 | 21 | 4 | 84 | 17x24,5x31 |

Terreno / Ground type:
 Franco sabbioso, in zona geologica montana, nel foglio di mappa 9 particella catastale 88-317-318-319-333-321 parziali con superficie totale 3 ha.

Periodo di raccolta / Harvest period
 seconda metà di Novembre / second half of November

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 di mandorla ed erbe di montagna unite a ricordi di buccia di mela verde, ottima progressione gustativa, scorrevole ed equilibrato. 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: This oil is at first slightly reminiscent of almond and herbs, combined with hints of apple peel. Its taste gets better and better, revealing composure and balance. 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

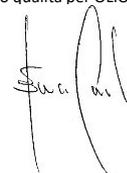
| Analisi dell'olio (a campione da laboratorio esterno) Oil analysis (random by an external laboratory) | |
|--|------|
| Acidità (acido oleico) / Acidity (oleic acid) | 0.2 |
| Numero dei perossidi / number of peroxide | 7 |
| Delta K | 0 |
| K232 | 1.73 |
| K270 | 0.10 |

| 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