

Nome / Name: **Cru Riva Gianca 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

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
8014512003093	scatola	vetro	250ml	2,6kg	4	24	4	96	17,5x17,5x25
8014512007268	ampolla	vetro	250ml	3kg	6	16	5	80	14x21x16,5
8014512003031	bottiglia	vetro	500ml	6kg	6	21	4	84	17x24,5x31

Terreno / Ground type:
 Franco sabbioso, in zona geologica montana, nel foglio di mappa 3 particella catastale 499 - 677 - 535 parziali con superficie totale 1,3 ha.

Periodo di raccolta / Harvest period
 prima metà di Novembre / first 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: Il profumo tende all'erbaceo, comunica anche sentori di oliva a giusta maturazione accomunati a note di frutta bianca; Al palato il tono è dolce arricchito da note di frutta secca e accompagnato dall'azione stimolante dell'amaro e del tenue piccante presente anche in chiusura.
 Smell / taste: The fragrance is reminiscent of herbs, but slightly also of olives caught at just the right stage of ripeness, and with just a taste of apple. In your mouth the sweetness is heightened by clear overtones of fruit and pine-nuts, tempered by a hint of bitterness. The oil has a thick yet delicate consistency, with a satisfying piquant aftertaste.

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

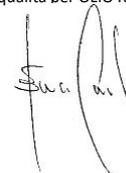
Analisi dell'olio (a campione da laboratorio esterno)	
Oil analysis (random by an external laboratory)	
Acidità (acido oleico) / Acidity (oleic acid)	0.2
Numero dei perossidi / number of peroxide	8
Delta K	0
K232	1.81
K270	0.12

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>Soybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivatives</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, 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 SO ₂ <i>Anhydride solforosa e sulphites >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