

Masseria Maccarone

C.da Carbonelli, 29

72015 – Fasano (BR)

Tel. +39 80 4829203 - +393388098995

mass.maccarone@libero.it – www.oliomasseriamaccarone.com

**OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA FILTRATO "PURO ITALIAN FLAVOUR" e
"PURO CORATINA" MASSERIA MACCARONE**

Scheda Tecnica

Produttore: Masseria Maccarone – C.da Carbonelli, 29 – 72015 – Fasano (BR) –
Codice Alfanumerico del Produttore BR009.

Tipologia: Olio Extra Vergine d'Oliva Filtrato estratto a freddo (a meno di 27 gradi C)
in Italia da Olive Coltivate in Italia (Codice Alfanumerico del Produttore BR009). Frasi
in etichetta.

Contenitori: Bottiglie da 0,25 (Puro Coratina) e 0,50 litri (Puro Italian Flavour), con
tappo in PP5 antifrode ed antiossidazione contenute in Scatole da 12 bottiglie
cadauna e latte in acciaio da 5 litri (Puro Italian Flavour) contenute in scatole da 4 e
2 latte cadauna. Marchio in Etichetta "PURO", scatole bianche anonime.

Varietà di Olive Molite: Coratina, Cima Secolare, Carolea e Peranzana (Puro Italian
Flavour) e monovarietà Coratina (Puro Coratina).

Origine Olive: Terreni in Agro di Fasano (BR) – Masseria Maccarone.

Periodo di Estrazione: Mese di Ottobre-Novembre-Dicembre 2023 (Campagna
Olearia 2023/2024). Lotto 10/2023.

Da consumarsi preferibilmente entro: 31/12/2025.

Metodo di Raccolta Olive: Con attrezzi meccanici fra i rami delle piante.

Tempo Trascorso da Raccolta ad Estrazione: Massimo 11 Ore.

Temperatura Media di Estrazione: 16/18 gradi C circa (max 27 gradi C per
l'estrazione a freddo).

Impianto di Estrazione: Impianto multifase Leopard 4 Pieralisi, senz'acqua, senza lavaggio di antiossidanti, con Separatore "Alpha Laval".

Acidità Libera (% di Acido Oleico): 0,4% max al confezionamento (max 0,8% per l'olio EVO).

Fruttato: Medio (Puro Italian Flavour), Intenso (Puro Coratina).

Amaro: Medio (Puro Italian Flavour), Intenso (Puro Coratina).

Piccante: Medio (Puro Italian Flavour), Intenso (Puro Coratina).

Difetti: Assenti.

Perossidi: Max 12 meq O₂/Kg. Olio al confezionamento.

Biofenoli: Minimo 600 mg./Kg. Al confezionamento.

- **Assenza assoluta di residui di pesticidi; l'azienda lavora regolarmente in regime di lotta integrata.**

Valori Nutrizionali per 100 grammi di Prodotto:

Energia Kj 3389 – Kcal 824

Grassi Totali 92 grammi – 22%

Grassi Saturi 14 grammi – 10%

Grassi Polinsaturi 4 grammi

Grassi Monoinsaturi 74 grammi

Carboidrati 0 grammi – 0%

Proteine 0 grammi – 0%

Sale 0 grammi – 0%.