

Come nasce un olio di oliva Extra Vergine di alta qualità

L'olio di oliva Extra Vergine è di alta qualità quando riesce a esprimere tutti i sapori, i profumi e le proprietà nutrizionali delle cultivar di olive da cui deriva.

Olive sane, raccolte in leggero anticipo di maturazione e portate velocemente in frantoio, sono premesse inderogabili per ottenere un olio Extra Vergine con una ricca dotazione di antiossidanti e vitamine.

Che cosa succede all'olio Extra Vergine appena prodotto

Da quando l'olio viene estratto dalle olive, va incontro a un naturale processo di impoverimento del suo patrimonio nutrizionale, in particolare dei suoi antiossidanti e con essi si riducono i suoi sapori e i suoi profumi. Tanto maggiore è l'esposizione all'ossigeno, alla luce e alle temperature troppo alte e troppo basse, tanto è veloce la perdita di qualità.

Perché una catena del buio e del fresco

La corretta conservazione è una condizione fondamentale per garantire che al momento del consumo sia possibile beneficiare integralmente delle fragranze e del patrimonio nutrizionale di un olio Extra Vergine. Attraverso un codice di regole e procedure il Consorzio Ceq ha stabilito quello che deve essere fatto e evitato per produrre e conservare un olio Extra Vergine di alta qualità.



consorzio
extravergine
di qualità

certificato da:



Consorzio di Garanzia dell'olio
Extra Vergine di oliva di Qualità

Corso Trieste, 65 00198 Roma

Tel. 06 8559858 - 06 85381250

Fax 06 84086295

info@ceqitalia.com

www.ceqitalia.com



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA
AI SENSI DEL REG. UE 611/14 E 615/14.



consorzio
extravergine
di qualità



Scopri
la varietà
di sapori
dell'olio di alta qualità

Deciso



Garbato



Gentile



Varietà prevalenti Caninese.

Ricco di profumi e sapori molto bilanciati, all'olfatto presenta spiccate note verdi di erba e cardo. Al gusto diventa potente e deciso nelle note di amaro e piccante, con sentori di erba di campo e mandorla verde. In complesso un olio armonico dai toni intensi. Ideale per zuppe di legumi, minestre rustiche, primi piatti dai condimenti elaborati, come ragù, carni rosse alla griglia e selvaggina.

Varietà prevalente Ogliarola Garganica.

All'olfatto si avvertono nuances di sfalco di erba e foglia di carciofo, accompagnate da un corredo di erbe aromatiche, come timo, origano e maggiorana. Al gusto si esprime, con un gradevole sentore di mandorla fresca, una delicata nota amara e una pungenza più accentuata dell'amaro. Adatto per impreziosire preparazioni a crudo, crostacei, carpacci di pesce bianco e carni rosse, insalate e vellutate.

Varietà prevalente Dolce di Rossano.

Al naso si avverte un'articolata alternanza di sensazioni verdi, come foglia e mandorla dolce, a cui si affiancano riconoscimenti floreali e di fine speziatura. Al gusto si esprime con ricordi di mela verde ed erbe aromatiche, con un delicato corredo di amaro e piccante. Ideale per primi piatti di verdura, pesce bianco al forno o in guazzetto, pinzimoni, contorni di verdure, antipasti all'italiana, pasticceria a base di crema e frutta.