



Spaccio F.L.O.G.

NOVEMBRE 2022

Lo Spaccio FLOG propone ai propri Soci:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Azienda Agricola Paoli di Settimello



Zona di raccolta delle olive : Settimello

Tipo di Cultivar :

- **Morellino o Moraiolo**, caratterizzato da olive piccole e tonde. L'olio che ne risulta è prodotto in sostanza da una monocoltura. Il gusto è deciso, con un retrogusto amaro. Si abbina perfettamente con carni rosse o arrostiti e con verdure grigliate o lesse. Non scordatevi di metterlo sul pane arrostito, soprattutto nei primi giorni dopo la frangitura!

Durante il periodo di raccolta le olive non restano mai ferme e **vengono frante rigorosamente in giornata**, garantendo così un prodotto fresco e con una qualità stabile, dal momento che le **caratteristiche antiossidanti dell'olio** restano intatte in seguito ad una tempestiva frangitura e ad una lavorazione a temperature inferiori ai 23 gradi. L'**olio** viene infine conservato in recipienti di acciaio inox ad una temperatura tra i 14 e i 16 gradi, lontano da luce e correnti d'aria.

Conf. da 3 l : € 45,00 (15,00 €/l)

Conf. da 5 l : € 70,00 (14,00 €/l)

Azienda Agricola 5+ di Vicchio



Zona di raccolta delle olive : S. Maria a Vezzano

Tipi di Cultivar :

- **Frantoio** : cultivar originaria della Toscana, si è diffusa in tutta Italia ed in quasi tutte le zone olivicole del mondo. La coltivazione così estesa è legata alla elevata e costante produttività, ma, soprattutto, alla riconosciuta qualità dell'olio, fine e aromatico.
- **Leccino** : cultivar delle zone fiorentine e pistoiesi, coltivato in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo. La sua diffusione è legata alla particolare tolleranza alle avversità climatiche e ad alcune patologie. La produzione è elevata e costante. L'olio Leccino che se ne produce è generalmente riconosciuto come un olio di buona, se non ottima, qualità. Si caratterizza per essere un olio molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.

Tempo tra la raccolta e la frangitura: inferiore alle 48 ore.

Disponibile in confezioni da 3 e 5 litri.

15,75 €/l

PER PRENOTARE QUESTI PRODOTTI, RIVOLGERSI ALLO SPACCIO