



MASSERIA ALTIPARETI
1899
CAZZETTA

SECOLARIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEGLI "OLIVI SECOLARI"
100% OLIO TIPICO DEL SALENTO - PUGLIA (ITALY)

CARATTERISTICHE

E' un olio extra vergine di oliva di categoria superiore, ottenuto dalla frangitura delle sole olive raccolte da alberi millenari e secolari della varietà Ogliarola Salentina e Cellina di Nardò.

Questi alberi sono censiti dalla Regione Puglia e la tracciabilità del prodotto è garantita da Agroqualità, anche grazie alla rilevazione delle piante tramite coordinate GPS.

L'olio extra vergine di oliva di oliva degli OLIVI SECOLARI è di ottima e pregevole qualità, con esclusive caratteristiche organolettiche

SCHEMA TECNICA



Denominazione: Secolario

Zona di produzione: prodotto esclusivamente dagli ulivi millenari e secolari di Terra d'Otranto

Varietà delle olive:
Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina

Raccolta: eseguita per diretto distacco delle olive appena invaiate dalla pianta

Lavorazione: entro le 6-12 ore dalla raccolta, in modo da mantenere integro il patrimonio aromatico delle olive fresche

Sapore: dolcemente fruttato con tipico retrogusto di mandorla e note erbacee

Colore: verde con riflessi giallo oro

Consigliato: L'olio extra vergine di oliva di oliva degli olivi secolari, elemento cardine della Dieta Mediterranea, è ideale per condire a crudo ogni ricetta.

Aspetti Salutistici: contiene antiossidanti naturali che hanno effetti benefici sulla salute, in quanto prevengono le malattie cardio-circolatorie, rallentano l'invecchiamento cerebrale, prevengono l'arteriosclerosi e abbassano il colesterolo "cattivo" incrementando il colesterolo "buono".