

# MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
DOP TERRA DI BARI - CASTEL DEL MONTE

**DENOMINAZIONE** Olio extra vergine di oliva "DOP Terra di Bari" Castel del Monte

**ASPETTO E PROFILO  
ORGANOLETTICO**

**COLORE** Verde con lievi riflessi gialli  
**ODORE** Fruttato intenso di oliva verde con sentore di erba e carciofo  
**SAPORE** Gusto leggermente amaro con percezione media di pizzicore. Retrogusto fruttato, con sentori erbacei e di carciofo

**VALORI NUTRIZIONALI**

	<b>100 (ml)</b>
<b>Energia</b>	3389 KJ 824 Kcal
<b>Grassi di cui saturi</b>	91.6 g 13.7 g
<b>Carboidrati Di cui zuccheri</b>	0 g 0 g
<b>Proteine</b>	0 g
<b>Sale</b>	0 g



# MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
DOP TERRA DI BARI - CASTEL DEL MONTE

## CARATTERISTICHE CHIMICHE ALLA PRODUZIONE

<b>ACIDITÀ</b>	< 0,5 % in acido oleico
<b>PEROSSIDI</b>	max 12 meq O <sub>2</sub> /kg
<b>SPETTROFOTOMETRIA UV</b>	K <sub>232</sub> < 2.20   K <sub>270</sub> < 0.18   ΔK < 0.01   Reg. CE 796/02 (ex 2568/91)
<b>RESIDUI DI FITOFARMACI</b>	Analizzati come per legge (Reg. CE 396/05 e succ. mod.)
<b>FTALATI</b>	< 1 ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)
<b>FEOFITINE</b>	da max 1% (febbraio) a max 10% (ottobre - novembre)
<b>1,2 - DIGLICERIDI</b>	da minimo 80% (febbraio) a max 65% (dicembre)
<b>SOLVENTI</b>	Assenti

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

## PROVENIENZA

Ottenuto da olive raccolte e molite esclusivamente in provincia di Bari. La menzione geografica "Castel del Monte" comprende i comuni di Andria, Canosa di Puglia, Minervino Murge, Barletta, Corato, Trani, Bisceglie, Altamura, Poggiorsini, Gravina in Puglia e Spinazzola. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo, ovvero ad una temperatura inferiore a 27°C.

## SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO

In generale può essere utilizzato per valorizzare tutti i piatti dal sapore marcato, senza alterarne il gusto.

## A CRUDO IN COTTURA

Arricchisce il gusto di carni bianche e rosse, insalate di verdure crude, radicchio, verdure cotte, carpacci, legumi, brasati e pinzimonio.

Indicato nella preparazione di sughì, nonché per conferire a dolci e prodotti da forno, come biscotti e taralli, un gusto unico e un elevato grado di digeribilità.

## CERTIFICAZIONI

Certificazione di filiera e di prodotto norma ISO 22005  
Certificazione di Qualità Igiene e Sicurezza Standard BRC e IFS - Higher Level  
Certificazione DOP Terra di Bari rilasciata dalla C.C.I.A.A di Bari -  
cod. op. BA TB 0023

