
RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE

Giovanni Aloia

RESPONSABILE COMMERCIALE

Mena Aloia

CERTIFICAZIONI

- UNI EN ISO 22000:2005 – Sicurezza alimentare
- UNI EN ISO 22005:2008 – Tracciabilità

ZONA DI PRODUZIONE

Molise

UBICAZIONE ULIVETI

Colletorto, San Giuliano di Puglia, Santa Croce di Magliano, Montorio nei Frentani

ALTITUDINE

300-600 metri s.l.m.

VARIETA' DI OLIVE

Oliva nera di Colletorto, Cazzarella di Colletorto, Leccino, Provenzale, Rosciola

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

kg 30.000 di olio extra vergine

PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre-dicembre

METODO DI RACCOLTA

A mano per brucatura e agevolata

FRANTOIO

Aziendale

TIPO DI ESTRAZIONE

Sono presenti due linee di produzione:

- Tradizionale (a freddo con macine e presse)
- Continuo (Alfa Laval)

MARCHE COMMERCIALI

ALOIA,
in bottiglie Bellolio vetro scuro da 100, 250, 500, 750 ml,
in bottiglia Rebe da 1000 ml,
in Anfore da 250, 500, 750 ml
ed in Lattina 5 litri

PARAMETRI ANALITICI

	U.M.	VALORE	VALORE LIMITE
Acidità totale in ac. oleico	%	0,2	0,8
Numero perossidi	meq O ₂ /KG	6	20

ESAME ORGANOLETTICO

Verde dai riflessi oro, ha profumi mediamente intensi, freschi e puliti di oliva, con sentori vegetali altrettanto netti di carciofo.

Al gusto sapido, morbido ed equilibrato, con l'amaro e il piccante contenuti.

Si avvertono la mandorla dolce, la camomilla e una lieve punta di astringenza.

In chiusura un piccante appena accennato e gradevole, persistente

ABBINAMENTI

Ideale con paste asciutte, insalate di mare, zuppe di lenticchie rosse, carni bianche ai ferri.
