

## ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda Ragameli nasce ed opera nel settore olivicolo da esperienze familiari di vecchia data. L'olio extravergine "Flavus", nasce nella zona di Monte Lauro, vero cuore dei Monti Iblei, dagli oliveti che la famiglia Pantano conduce lungo le colline terrazzate delle contrade San'Andrea, San Lorenzo e Ragameli in territorio di Buccheri. Trenta ettari in tutto, posizionati tra i 500 e i 600 metri di altitudine, in cui vengono allevate 5000 piante, moltissime delle quali secolari, dell'autoctona varietà Tonda Iblea. Le olive vengono raccolte manualmente a Ottobre, defogliate, selezionate e trasferite immediatamente al frantoio per la molitura, è effettuata con un impianto di estrazione a due fasi e a ciclo continuo.

**Cultivar:** Tonda Iblea

**Periodo di raccolta:** Ottobre

**Estrazione:** ciclo continuo 2 fasi

**Spremitura:** a freddo

**Filtratura:** no

**Resa:** 8% - 9%

**Stoccaggio:** silos in acciaio saturato con azoto

## COLORE / ODORE / SAPORE

Questo monovarietale di Tonda Iblea mostra veste limpida, intessuta di un verde intenso e brillante. All'esame olfattivo esprime un articolato corredo aromatico che trasmette al naso profumi di oliva fresca, sentori erbacei, carciofo e pomodoro. Il percorso gustativo rivela un corpo pieno e denso e una conduzione articolata sull'equilibrio delle componenti dolci e amare, in cui si inserisce una vena piccante decisa e persistente: richiamando i frutti e i vegetali.

## PROPRIETÀ

Alimento della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva è ormai considerato un elemento fondamentale per la cura e la prevenzione di diverse patologie. Diverse sono le proprietà benefiche: il suo uso abituale riduce la presenza di colesterolo definito "cattivo" ed aumenta la percentuale di quello "buono". Diminuisce di circa il 30% la possibilità di infarto cardiaco e diminuisce la pressione arteriosa. I polifenoli e la vitamina E presenti nell'olio di oliva extravergine, grazie alla loro azione antiossidante, contribuiscono a prevenire l'arteriosclerosi e rallentano l'invecchiamento delle cellule. Come riportato da diversi studi, esistono dati che mettono in relazione l'uso di olio extravergine di oliva con una riduzione di alcuni tipi di tumore.

## MODI D'USO

Ideale per insalate, carne arrosto, legumi e verdure.

## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di luce e di calore. Richiudere dopo l'uso.

## SHELF LIFE

Il prodotto integro conserva le sue proprietà qualitative per almeno 18 mesi dalla sua produzione.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FLAVUS



## CONFEZIONAMENTO

Caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti di imballaggio:

|                           |             |             |             |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Formato:</b>           | Bott. 500ml | Latte 1 Lt. | Latte 5 Lt. |
| <b>Pezzi per cartone:</b> | 12          | 16          | 4           |
| <b>Strato Pallet:</b>     | 168         | 224         | 48          |
| <b>Pallet:</b>            | 1620        | 896         | 192         |

## ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (reg. UE n. 1169/2011 allegato II). Si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale. **Normativa igienico-sanitaria:** tutti i prodotti vengono realizzati in laboratorio con certificazione HACCP che rispetta tutti i dettami della normativa igienico-sanitaria (D.Lgs 193/07).

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

**valore energetico:** 3700 Kj / 900 Kcal

**proteine:** 0g

**carboidrati:** 0g / **di cui zuccheri:** 0g

**sostanze grasse totali:** 100g

**di cui:**

**saturi:** 14g

**monoinsaturi:** 75g

**polinsaturi:** 10g

**colesterolo:** 0mg

**fibra:** 0g

**sodio:** 0g