

ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

L'azienda Ragameli nasce ed opera nel settore olivicolo da esperienze familiari di vecchia data. L'olio extravergine "Il Feudo" 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: Novembre/Dicembre

Estrazione: ciclo continuo 2 fasi

Spremitura: a freddo

Filtratura: no

Resa: 12% - 13%

Stoccaggio: silos in acciaio saturato con azoto

COLORE / ODORE / SAPORE

Alla vista l'olio, un monocultivar di Tonda Iblea, appare di colore verde e un pò velato. Segue al naso un fruttato leggero di oliva verde accompagnato da sentori di erbe di campo. Passando in bocca, denota corpo discreto e buona fluidità, con una progressione scandita dal deciso esordio dolce sul quale si insinuano un tocco di amaro e il sostenuto piccante. Il tutto arricchito dai gradevoli richiami aromatici dell'oliva fresca.

PROPRIETÀ

Alimento fondamentale della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva è ormai considerato un elemento 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 IL FEUDO



CONFEZIONAMENTO

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

Formato:	Bott. 500ml	Latte 1 Lt.	Latte 5 Lt.
Pezzi per cartone:	12	16	4
Strato Pallet:	168	224	48
Pallet:	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

monounsaturi: 75g

polinsaturi: 10g

colesterolo: 0mg

fibra: 0g

sodio: 0g