



Nome/Name: *Oxentina*

Categoria/ Category: Olio Extravergine di oliva DOP/ PDO Extravirgin olive oil

Cultivar: 100 % Taggiasca

Provenienza/ Provenience: Oxentina, Badalucco – Provincia di Imperia – 100% Italia

Valori nutrizionali per 100 ml / Nutrition facts for 100 ml	
Energia / energy	3389 Kj ; 824 Kcal
Lipidi / Total fats	91,6
Di cui saturi / Wich saturated	15,2
Proteine / Proteins	0
Carboidrati / Carbohydrate	0
Di cui zuccheri / Wich sugars	0
Sale / Salt	0

Analisi Chimica / Chemical analysis	Analisi sensoriale / Panel test
Acidità (Acido Oleico) / Acidity: 0,2	Mediana fruttato: 4,1
Perossidi/ Number of peroxide: 7,0	Mediana Amaro: 1,4
K 232: 1,68 / k 270 : 0.10 / DeltaK: 0.00	Mediana piccante: 1,4
	Mediana Dolce: 5,6

Descrizione e uso / Description and use:

Olio DOP Riviera Ligure-Riviera dei Fiori ottenuto unicamente da una piccola selezione di olive raccolte nell'uliveto Boeri "Oxentina" di Badalucco. Dolcezza e bouquet floreale lo rendono perfetto con il pesce e su piatti a crudo.
PDO Extravirgin Olive Oil Riviera Ligure – Riviera dei Fiori obtained solely from a selection of olives harvested from "Oxentina" Boeri's olivegroove. Sweetness and floreal perfumes make it perfect on fish and raw dishes.

Processo Produttivo/ Productive Process:

Raccolta per bacchiatura su reti. Trasporto in frantoio in cassette. Frangitura in ciclo continuo con estrazione a freddo entro 48 h da raccolta. Stoccaggio in silos di acciaio inox sotto battente d'azoto, temperatura 15-18 gradi.
Olives are harvested for hand picking and beating down. They are transported in creats to the mill. Cold pressed in 48 hours from harvesting. The oil is stored in Inox tanks under nitrogen at a tempature between 15-18 centigrades.

Periodo di Raccolta/ Harvest Period:

Metà – Fine Gennaio. / Mid – end of January.

Modalità di conservazione/ Rules of storage:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.
Keep in a cool dry place away from light and heat sources.

COD	FORMATO SIZE	PZ X CRT PC X BOX	PESO CRT BOX WEIGHT	MISURE CRT BOX MEASURE	CRT X PIANO BOX X FLOOR	N PIANI N FLOOR
10CRU500F	0,50l	6	6,7 Kg	16 x 25 x 34 h	21	4

Selezione di circa 600 Bottiglie numerate contenute all'interno di "Tubo Oxentina Boeri".

Olio vincitore del primo premio, categoria Modern Retail, al concorso "Le Forme dell'Olio" 2020 di Olio Officina.
Selection of almost 600 numbered bottle contained in "Tubo Oxentina Boeri".

It wins the first prize, Modern Retail Category, at the European Contest "Le Forme dell'Olio" 2020 by Olio Officina.