

Qualità Garantita Goccia a Goccia

Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P.

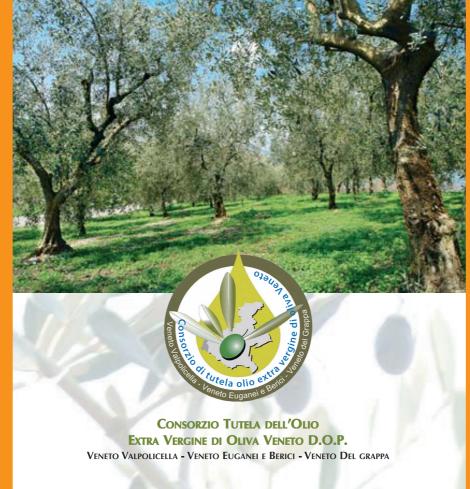
Veneto Valpolicella Veneto Euganei e Berici Veneto Del Grappa

Il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P.

Nasce dall'impegno di un gruppo d'operatori olivicoli per tutelare, promuovere e valorizzare unitariamente, le peculiarità produttive dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P. nonché:

- per migliorare la collaborazione con l'organismo di certificazione;
- per assicurare la tutela ed i controlli sul prodotto certificato;
- per attuare un'adeguata informazione del consumatore in merito alle produzioni rappresentate sia in Italia sia all'estero.





Viale del Lavoro 52 - 37135 Verona Italia Tel. +39 0458678260 - Fax +39 0458034468 http://olio.venetodop.it - info@venetodop.it





LA ZONA DI PRODUZIONE:



Euganei e Berici

Del Grappa

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VENETO D.O.P.

L'Olio Extra Vergine di Oliva VENETO D.O.P. rappresenta per le quattro province venete Verona, Vicenza, Padova e Treviso, una tra le produzioni agricole tradizionali più pregiate.

Il colore è generalmente giallo con lievi tonalità di verde negli oli freschi, l'odore è di fruttato leggero di varia intensità mentre il sapore è fruttato con una leggera sensazione di amaro e un retrogusto di mandorla.

L'olio per potersi fregiare della DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA deve superare un'attenta ed accurata valutazione organolettica.

L'olio così ottenuto conserva inalterate tutte le caratteristiche di bontà e tipicità proprie di un prodotto fresco e genuino.

L'utilizzo ideale dell'olio Veneto D.O.P. è crudo, ne basta una piccola quantità per conferire gusto ai cibi ed esaltarne il sapore, ma sopporta bene anche la cottura ad alta temperatura ed è quindi utilizzabile anche per i fritti.

Profilo organolettico del prodotto

Caratteristiche del Colore: giallo, verde oro da intenso a marcato. Caratteristiche Olfattive: fruttato leggero, fruttato di varia intensità. Caratteristiche gustative: fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto muschiato.

CARATTERISTICHE

Valpolicella Zona di origine (colline veronesi - Provincia di Verona) Euganei e Berici (Province di Padova e Vicenza Pedemontana del Grappa (Province di Vicenza e Trevis Grignano, Favarol minimo al 50% Varietà di olive (Veneto Valpolicella) Leccino, Rasara minimo al 50% (Veneto Euganei e Berici) Frantoio, Leccino minimo al 50% (Veneto del Grappa) A mano o con pettini su reti o teli Tipo di raccolta Metodo di estrazione Impianto tradizionale o continuo Giallo, verde oro da intenso a marcato Fruttato leggero, fruttato di varia intensità Odore Fruttato con leggera sensazione di amaro e retrogusto di mandorla Acidità massima totale (acido oleico) non superiore allo 0,6% Numero perossidi **Panel Test** Usato crudo ne serve una piccola Utilizzo ideale quantità per conferire gusto ai cibi ed esaltarne il sapore, sopporta

come per i fritti

bene la cottura ad alta temperatura