



Olio  
**Mazzarrino**  
Azienda Agricola

Azienda Agricola Mazzarrino

Tel. +39 099 8495054 Cel. +39 328 018 9953

Contrada Serra Pizzuta 19/A, 74018 Palagianello - Puglia - ITALIA

[www.oliomazzarrino.it](http://www.oliomazzarrino.it) email. [info@oliomazzarrino.it](mailto:info@oliomazzarrino.it)

P.IVA 02563570734

## SCHEDA TECNICA DELIZIOSO

**PROVENIENZA:** esclusivamente dalle olive della nostra Azienda Agricola  
Situata nel Parco delle Terre delle Gravine

**ZONA:** Murgia Tarantina

### CALASSIFICAZIONE

Olio extravergine d'oliva, 100% ITALIANO, Estratto a Freddo

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:** collinare di medio impasto, con scheletro, pH  
sub alcalino, composizione chimico-mineralogica ottimale.

### ALTIMETRIA

Da 230 a 290 metri s.l.m.

### CULTIVAR/VARIETÀ

Leccino, Frantoio, Cima di Melfi.

### OLIVETI

Allevati a vaso poli conico, con una densità di 330 piante per ettaro, buona  
ventilazione.

### CLIMA

Inverni miti, primavere ed estati tendenzialmente asciutte e prolungate.

### RACCOLTA

Brucatura con agevolatori meccanici, eseguita dalla prima decade di Ottobre  
fino alla seconda settimana di Dicembre.

### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

In cassoni di una capienza di 250 kg, forati per favorire l'aerazione delle olive.

### METODO DI ESTRAZIONE

Con impianto a ciclo continuo a tre fasi con risparmio d'acqua, e temperatura  
di circa 20 C° ( $\pm 2$  °C).

*“Ogni cosa che puoi immaginare, la Natura l'ha già creata”  
Mastri Oleari dal 1811*



Olio  
**Mazzarrino**  
Azienda Agricola

Azienda Agricola Mazzarrino

Tel. +39 099 8495054 Cel. +39 328 018 9953

Contrada Serra Pizzuta 19/A, 74018 Palagianello - Puglia - ITALIA

[www.oliomazzarrino.it](http://www.oliomazzarrino.it) email. [info@oliomazzarrino.it](mailto:info@oliomazzarrino.it)

P.IVA 02563570734

## STOCCAGGIO/CONSERVAZIONE

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: verde smeraldo con riflessi dorati.

Odore: fruttato leggero, con note di erba verde appena sfalciata, ben esprime aromi di mandorla, erbe aromatiche;

Sapore: armonico con leggere sensazioni di amaro e un piacevole retro gusto piccante, particolare complessità e buona fluidità.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

### ACIDITÀ

Acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,36 (acidità massima 0,80) al momento del confezionamento.

### NUMERO DI PEROSSIDI

Inferiori a 7 meq O<sub>2</sub>/Kg al momento del confezionamento.

### ALCHIL ESTERI

Inferiori a 15 mg/Kg su un massimo consentito di 35 mg/Kg.

### VALUTAZIONE DEL PANEL TEST

Assenza del difetto e mediana del fruttato uguale o superiore a 3.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile, sia crudo che cotto.

### MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (15/18°C) al riparo dalla luce e da fonti di calore.

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento.

### CONFEZIONI

Bottiglia vetro con salva goccia interno: 0,25 L – 0,50 L

*“Ogni cosa che puoi immaginare, la Natura l’ha già creata”  
Mastri Oleari dal 1811*



Olio  
**Mazzarrino**  
Azienda Agricola

Azienda Agricola Mazzarrino

Tel. +39 099 8495054 Cel. +39 328 018 9953

Contrada Serra Pizzuta 19/A, 74018 Palagianello - Puglia - ITALIA

[www.oliomazzarrino.it](http://www.oliomazzarrino.it) email. [info@oliomazzarrino.it](mailto:info@oliomazzarrino.it)

P.IVA 02563570734

#### IL CICLO PRODUTTIVO

Il Delizioso è un olio multi varietale che nasce dalla sapiente unione di tre varietà: Leccino, Frantoio e Cima di Melfi, le quali vengono raccolte manualmente in anticipo di maturazione e frante ad arte nel nostro frantoio aziendale, immediatamente dopo la raccolta.

Ogni fase della produzione è curata in ogni suo dettaglio sia in oliveto che in frantoio per preservare il più a lungo possibile i profumi e i sapori.

Azienda Agricola Mazzarrino  
Palagianello –TA  
74018