



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 email. info@oliomazzarrino.it

P.IVA 02563570734

SCHEDA TECNICA INTREPIDO

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

Coratina, Nociara, Picholine

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° (± 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 email. 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 erba con riflessi giallo chartreuse

Odore: fruttato intenso, con note di verde, foglie di pomodoro e di erbe aromatiche, con prevalenza di mandorla.

Sapore: prevalenza di amaro e un piacevole retro gusto piccante, particolare complessità e buona fluidità.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ACIDITÀ

Acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,26 espressa (acidità massima 0,80) al momento del confezionamento.

NUMERO DI PEROSSIDI

Inferiori a 11 meq O₂/Kg al momento del confezionamento.

ALCHIL ESTERI

Inferiori a 10 mg/Kg su un massimo consentito di 35 mg/Kg.

BIOFENOLI

Pari a 456 mg/Kg

VALUTAZIONE DEL PANEL TEST

Assenza del difetto e mediana del fruttato uguale o superiore a 4,6.

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.

*“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 email. info@oliomazzarrino.it

P.IVA 02563570734

CONFEZIONI

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

IL CICLO PRODUTTIVO

L'Intrepido è un olio multi varietale che nasce dalla sapiente unione di tre varietà: Coratina, Nociara, Picholine, le quali vengono raccolte in anticipo di maturazione e frante ad arte nel nostro frantoio, 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