

Olio extravergine di oliva Orfanello®

Tipologia

Olio extravergine di oliva

Cultivar

Monovarietale cultivar Orfana

Collocazione geografica degli uliveti

Italia, regione Emilia-Romagna, Comune di Brisighella, in prevalenza nel versante sud del contrafforte appenninico tra Brisighella e Fognano.

Raccolta

Viene fatta manualmente per "brucatura", o con l'ausilio di piccoli agevolatori manuali. Le olive cadono sulle reti poi si trasferiscono in cassette di plastica forate prima di arrivare al frantoio per la molitura.

Estrazione

Il sistema di estrazione si avvale di una moderna tecnologia elettronica, che consente l'estrazione a freddo unicamente mediante procedimenti meccanici.

Caratteristiche chimico-organolettiche

È un olio extra vergine di oliva di categoria superiore delicato e fragrante derivante da una varietà coltivata da sempre a Brisighella come oliva da mensa.

Le caratteristiche chimiche sono di livello eccellente dovute alla tipologia varietale, alla zona fredda di produzione, alla integrità delle drupe e all'estrazione dell'olio entro poche ore dalla raccolta delle olive.

Il prodotto è caratterizzato da un colore verde pisello, fruttato leggero e un aroma delicato con profumi di erbe di campo, piselli freschi, fave verdi e sedano verde; al sapore si presenta: fluido di buona consistenza, con una nota dolce breve e un leggerissimo piccante pulito e non persistente.

È un tipico olio varietale, profumato al naso e delicato in bocca; molto apprezzato nella dieta dei bambini o di coloro che vogliono un olio delicato.

Abbinamenti gastronomici

La fragranza leggera di Orfanello® è perfetta in abbinamento con le insalate delicate di valeriana e lattuga, pesci come persico, salmone, rombo al vapore, verdure all'agro. Frutti di mare insalata, risotto alla zucca, carni bianche.



CONFEZIONI DA
0,500 lt.