

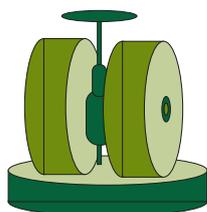
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Da Eataly vendiamo solo olio extra vergine di oliva 100% italiano, un prodotto di altissima qualità che viene estratto in modo esclusivamente meccanico, ovvero senza l'impiego di calore o di solventi. Scopri come viene fatto!



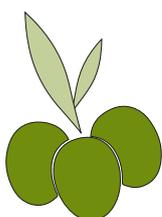
RACCOLTA

Il periodo di raccolta dipende dall'area. Le olive vengono generalmente raccolte tra settembre e novembre, in alcuni casi anche successivamente.



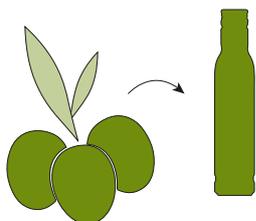
FRANGITURA

Per mantenere la freschezza, le olive vengono trasportate al frantoio subito dopo la raccolta, dove vengono macinate in pasta.



ESTRAZIONE

In questa fase si estrae l'elemento liquido dalla pasta di olive ottenuta dalla frangitura.



FILTRAZIONE

La filtrazione non è obbligatoria ma permette di rimuovere le particelle in eccesso di oliva, rendendo l'olio più pulito, più chiaro e garantendo una maggiore durata.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Quali sono le caratteristiche di un olio EXTRA vergine di oliva?

1

SOLO OLIVE
FRESCHE E DI
OTTIMA QUALITÀ

2

OLIVE SENZA NESSUN
TRATTAMENTO, SOLO
LAVATE, MACINATE E
PRESSATE

3

ACIDO OLEICO NON
SUPERIORE A
0,8 G PER 100 G

4

PRIVO DI DIFETTI CON
SAPORE FRUTTATO E
SENSAZIONI DI AMARO E
PICCANTE BEN BILANCIATE

A cosa lo abbinio?

Grazie alla ricca biodiversità e alla presenza di oltre 500 cultivar diverse in Italia, esistono tantissime sfumature organolettiche che rendono l'olio un prezioso alleato nell'impreziosire diverse preparazioni. Non esiste l'olio universale ma, proprio come per il vino, quello giusto a seconda del piatto che stiamo per mangiare. Per aiutarti nella scelta, troverai a scaffale informazioni utili e alcuni semplici suggerimenti rispetto alla loro intensità e agli abbinamenti consigliati.



SI ABBINANO CON CIBI DAL
SAPORE DELICATO.

Es: carni bianche, pesce crudo, risotto, pesto, insalate.



SI ABBINANO CON CIBI DAGLI AROMI
PIÙ PRONUNCIATI.

Es: certe verdure, zuppe di cereali, legumi, carne, pesce al forno.



SI ABBINANO CON CIBI
DAGLI AROMI PIÙ NETTI E MARCATI.

Es: ragù, legumi, carne.

Cosa sono le Denominazioni di Origine e i Presìdi Slow Food?

Le Denominazioni di Origine hanno l'obiettivo di tutelare i prodotti agro-alimentari tipici di una determinata area geografica, salvaguardandone i metodi di produzione, e garantendone l'origine della materia prima, fornendo informazioni chiare sulle caratteristiche che ne conferiscono valore aggiunto.



I Presìdi Slow Food sono specie vegetali, razze animali, trasformati (pani, salumi, formaggi, dolci) a rischio di estinzione, che vengono recuperati e tutelati dal lavoro dell'associazione. Nel caso dell'olio, gli olivicoltori aderenti al Presìdio nazionale dell'olio extravergine italiano devono avere oliveti secolari di cultivar autoctone del territorio gestiti senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici.


Slow Food®
Presidio