

  
**TORRE A CONA**  
CONTE ROSSI DI MONTELERA

# OLIO EXTRA VERGINE

## DI OLIVA



### TIPOLOGIE UTILIZZATE:

MORAIOLO, LECCINO, FRANTOIO

---

### ZONA DI PRODUZIONE:

COLLI FIORENTINI

### TERRENI:

ALBERESE

---

### RACCOLTA:

NOVEMBRE

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

VASO CESPUGLIATO, VASO POLICONICO

---

### ESTRAZIONE:

FRANTOIO MECCANICO

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ACIDITÀ: < 0,8 % (ESPRESSA IN ACIDO OLEICO)

FRUTTATO: OLIVA ACERBA, CON SENTORI DI MANDORLA FRESCA

PICCANTE: MEDIA INTENSITÀ

---

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

CALORIE: 9 KCAL PER GRAMMO DI OLIO (37 KJ PER GRAMMO DI OLIO)

COLESTEROLO: ASSENTE

VITAMINA E: 0,2 – 0,3 MG. PER GRAMMO DI OLIO

GRASSI TOTALI: CIRCA 0,98 GRAMMI PER GRAMMO DI OLIO,

DI CUI GRASSI SATURI: 10-15 % - GRASSI MONOINSATURI: 70-80 % - GRASSI

POLINSATURI: 5-8 %

---

### FORMATI:

LT 0,25, LT 0,50, LT 1, LT 3