DESCRIZIONE

L'azienda agricola "FRANCESCO CHINDAMO" situata in Agro di Laureana di Borrello (RC) su un altopiano a circa 200 m slm, è condotta dal dott. Agronomo Francesco Chindamo. L'azienda è ad indirizzo agrumicolo ed olivicolo. La Cultivar (varietà coltivata) degli Ulivi è l' "Ottobratica" e questi vengono coltivati seguendo il protocollo di produzione Bio Reg Ce 848/2018.

CERTIFICAZIONI

Suolo e Salute e Global Gap.

PERIODO DI RACCOLTA

Per conferire all'olio le proprietà desiderate, la raccolta deve iniziare non dopo il mese di ottobre e non deve protrarsi oltre la prima decade di dicembre. Questa scelta aziendale penalizza le rese in olio, che vanno da un minimo dell' 8% a massimo del 14%, consentendo la produzione di un olio Extravergine di Oliva Biologico molto ricco in polifenoli, fruttato e dal sapore deciso.
Per raggiungere gli obiettivi prefissati è necessaria anche una raccolta meccanizzata.

METODO DI RACCOLTA

La raccolta avviene con l'ausilio di uno scuotitore che fa cadere le olive, ancora verdi o appena invaiate, su delle reti. Qui senza toccare terra, vengono raccolte, defogliate, portate in frantoio in bins (quindi non ammassate in cumuli) e molite al massimo entro 6/12 ore.

TIPO DI ESTRAZIONE

L'olio viene estratto a freddo, senza alcuna alterazione delle caratteristiche organolettiche.
L'olio così ottenuto viene analizzato e lottizzato.

CONFEZIONAMENTO

Successivamente viene stoccato in cisterne di acciaio e confezionato presso strutture che garantiscono la continuazione della catena del BIO. Il Prodotto che ne deriva è un olio NATURALE, TOTALMENTE BIOLOGICO e certificato dagli organismi di controllo preposti sia nella produzione che nel confezionamento

NB: le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare di anno in anno e da lotto a lotto dello stesso anno. Essendo non filtrato può lasciare dei residui sul fondo delle confezioni

AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO CHINDAMO

Località Campomalo
Laureana di Borrello (RC)
Telefono 328 8069363

Olio extra vergine di oliva biologico

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

MONOVARIETALE OTTOBRATICA
da olive coltivate esclusivamente nella propria azienda

Da conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore

Imbottigliato per Az. Agr. Chindamo Francesco da:
Mediterranea Foods S.r.l · Via S. Nicola, 140 · 89016 Rizziconi RC

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO
OPERATORE CONTROLLATO N
R213
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore nutritivo medio per 100 gr di prodotto (7 cucchiai)

Valore energetico	**900 kcl / 3700 kj**
Grassi	**100 g**
di cui saturi	**18 g**
di cui monoinsaturi	**73,9 g**
di cui polinsaturi	**8,1 g**
Carboidrati totali	**0,0 g**
di cui zuccheri	**0,0 g**
Proteine	**0,0 g**
Sale	**0,0 g**

Campagna olearia 2021/2022

AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO CHINDAMO

Olio extra vergine di oliva biologico

100% ITALIANO

ESTRATTO A FREDDO