



NOTE _____

Olio Extravergine D'Oliva Monocultivar Carola "La Badessa"

Datenblatt

Hersteller: Firma Agricola Barranca von Barranca Domenico

Herkunft/ Region: Kalabrien- Colline Jonico- Reggine, Costa die Gelsomini (100 Meter s.l.m.)

Olivensorte: 100 % Carolea

Erntezeit: Oktober

Erntesystem: Die Oliven werden von Hand gepflückt.

Methode der Erhaltung: Kältebehandlung (unter 28 Grad) mit einem kontinuierlichen System

Lagerung: in einem Vakuumbehältnis aus Inox- Stahl, gelagert in Räumen mit kontrollierten 15 Grad Celsius.

Inhalt: grüne Oliven

Farbe: grün mit gelben Reflexionen

Geruch: Harmonisch Elegant, Fruchtvoll, Mandelextrakte, Tomaten, Artischocken, Gewürzkraut und Distel

Geschmack: angenehmes Gleichgewicht zwischen süß- sauer mit einer attraktiven würzigen Note

Anwendung: ideal geeignet für Bruschette und Gemüse, Fisch, helles Fleisch, Käse und zu allen delikaten oder zu geschmacksintensiveren Menüs

Varianten: Flasche Bellolio, dunkelgrün mit Schraubverschluss, Kapsel und Flaschenhalsverengung (erhältlich in drei Größen: 250 ml , 500 ml, 750 ml).

Dunkelgrünes Fass mit Flaschenhalsverengung

(Erhältlich in 5 Liter- Fässern)

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA MONOCULTIVAR CAROLEA
"LA BADESSA"**



AZIENDA AGRICOLA
BARRANTA

AZIENDA AGRICOLA BARRANTA - C.da Lucis Romano - 89040 Siderno (RC) - ITALIA
Tel./ Fax +39.0964.381179 - e-mail: info@aziendabarranta.it

www.aziendabarranta.it



NOTE

Scheda tecnica



Produttore	Azienda Agricola Barranta di Barranta Domenico
Zona di provenienza	Calabria - Colline Jonico-Reggine, Costa dei Gelsomini a 100 metri s.l.m.
Varietà di olive	100% Carolea
Periodo di raccolta	Ottobre
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Metodo di estrazione	Lavorazione a freddo (sotto i 28 gradi) con sistema continuo
Stoccaggio	Contenitori in acciaio inox, in assenza di aria, posti in ambiente con temperatura controllata a 15° C
Fruttato	Medio di oliva verde
Colore	Verde con riflessi gialli
Profumo	Aromatico e dotato di eleganza carica fruttata con sentori di mandorla, pomodoro, carciofo, erba e cardo.
Sapore	Gradevole equilibrio dolce-amaro con piacevole nota piccante
Impiego	Ideale su bruschette e verdure, pesce, carni bianche, formaggi e su tutte le preparazioni sia dal sapore delicato che di media intensità e struttura.
Confezioni	Bottiglia Bello verde scuro con tappo salvagocchia, capsula e collarino (disponibile nei tre formati da 250 ml, 500 ml, 750 ml). Lattina verde scuro con collarino (disponibile nel formato da 5 litri)



AZIENDA AGRICOLA
BARRANCA



AZIENDA AGRICOLA
BARRANCA

Der Sitz der landwirtschaftlichen Farm von Barranca ist in den "Jonic Hills" entlang des "Riviera dei Gelsomini", oder der "Jasemine"- Küste, in der Stadtgemeinde von Siderno, Reggio Calabria. Sie liegt 100 Meter über dem Meeresspiegel und umfasst drei verschiedene Orte: Badessa, Lucis Romano und Zamariti.

Das Klima ist mild und die geografische Lage ist besonders günstig, um hier die besten Oliven wachsen zu lassen, demzufolge ein Olivenöl vom höchsten Format zu schaffen. Von der Anpflanzung, der Nahrung und der Fürsorglichkeit der Olivenbäume bis hin zur Flaschenabfüllung des "Grünen Goldes", ist diese Olivenfarm ebenso sehr mit Leidenschaft und Sorgfalt dabei, wie man es von einem Familienbetrieb erwartet.

Sofort nach der Produktion wird das Öl in speziellen Räumen mit kontrollierten Temperaturen in rostfreien Stahlcontainern konserviert, welche es von Licht und Luft schützt.

Da das Öl eine Absetzklärung benötigt, wird es nach einer kurzen Dauer in unseren Betriebsanlagen direkt in Flaschen abgefüllt.

Ausgestattet mit einem Bewässerungssystem wird der Olivenhain, welcher im Jahre 1980 angepflanzt wurde, professionell gehandhabt, gemäß der landwirtschaftlichen Sorgfalt.

Die verschiedenen Arten der Olivenbäume sind Carolea, Geracese, Nocellara und Frantoio.



AZIENDA AGRICOLA BARRANCA
C. da Lucis Romano
89040 Siderno (RC) - ITALIA
Tel./ Fax 0964381179
e-mail: info@aziendabarranca.it
www.aziendabarranca.it

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



NOTE