



**Società Agricola Olivicoltori di Farnese Soc. Coop a r.l.**  
**Via Circonvallazione n. 2 – 01010 Farnese (VT) Italia**  
**p. iva 00106580566 – REA VT 46438**  
**tel . 0761.458507 – 3331243084**  
**[www.coapolivicoltorifarnese.com](http://www.coapolivicoltorifarnese.com)**  
**a\_bondi@libero.it**  
**pec [olivicoltori.farnese@pec.it](mailto:olivicoltori.farnese@pec.it)**



Ci Presentiamo:

- La Cooperativa si propone da sempre i seguenti scopi: La lavorazione comune di tutte le olive conferite dai Soci secondo dettami della migliore tecnica olearia, predisponendo a tale scopo i necessari impianti ed attrezzature; La promozione della lotta fitosanitaria e la conservazione e vendita in comune del prodotto ottenuto dalla lavorazione delle olive.
- Durante la campagna olearia i Soci conferiscono quotidianamente le olive (qualità 80% canino, 20% Leccino-Maurino-Pendolino) e la molitura delle stesse avviene entro le 12/18 ore successive mediante procedimenti meccanici (estrazione a freddo); tale modo consente di ottenere un olio Extravergine di qualità superiore.

**IL NOSTRO EXTRAVERGINE:** Alla vista, il nostro Olio, prodotto esclusivamente solo nella zona di FARNESE e dai terreni limitrofi , presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati ed emana un odore fruttato che ricorda quello dell'oliva matura appena raccolta. Vanta un sapore deciso, con note di carciofo, cardo selvatico e pomodoro acerbo.

- All'assaggio, lascia in bocca un retrogusto piacevolmente piccante ed amarognolo con sfumature mandorlate. E' ricco di Vitamina E, polifenoli e altri antiossidanti. È il condimento ideale di tutti i piatti della cucina mediterranea.
- LE CARATTERISTICHE Olio a bassissima acidità, sempre inferiore allo 0,3%. Un olio può essere definito estratto o spremuto a freddo solamente quando il processo di estrazione non supera i 27°C. E' da preferire un olio estratto a freddo perché la spremitura a freddo preserva: i composti bioattivi, i polifenoli, i tocoferoli e gli elementi aromatici consentendo, quindi, di ottenere un prodotto dalle migliori qualità nutrizionali ed organolettiche.

**Noi questo olio lo filtriamo. Perché e cos'è la filtrazione:**

- Filtrare vuol dire separare le particelle solide sospese in un liquido torbido.
- Le particelle solide che devono essere separate dalla torbida possono essere di natura diversa, inorganica od organica o esseri viventi (lieviti, batteri e spore) , la torbidità è dovuta ad aggregati di molecole che formano dispersioni colloidali per le quali necessitano altre tecniche di filtrazione.
- Filtrare l'olio alimentare è tutt'altra cosa: l'olio grezzo fresco (mosto) è un'emulsione più o meno stabile di acqua (residua di vegetazione) in olio, più mucillagini residue della cuticola della drupa, oltre a muffe, lieviti e batteri originari dall'oliva o derivanti da inquinamento da frantoio.

#### **Effetti della filtrazione dell'olio**

Stabilità	Aumenta la stabilità dell'olio riducendo umidità
Fenoli	Riduce il tasso di idrolisi dei polifenoli che può influenzare la durata di conservazione
Aroma	Riduce la rancidità dell'olio
Pigmenti	Contribuisce ad un aspetto trasparente e chiaro e riduce la suscettibilità alle reazioni ossidative quando è esposto alla luce
Data di scadenza	Prolunga la conservabilità grazie all'eliminazione di residui solidi che rischiano di fermentare nel tempo