

LINEA OLIO



TOCCO
AZIENDA AGRICOLA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP APRUTINO PESCARESE

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
APRUTINO PESCARESE DOP

Nome
Aprutino Pescarese D.O.P.

Varietà olive
90% Dritta - 10% Leccino

Metodo di raccolta
Brucatura a mano
e mezzi meccanici

Metodo di estrazione
Estrazione a freddo
con linea continua

Colore
Verde con riflessi
giallognoli

Odore
Fruttato medio
con sentori
di erba sfalciata

Sapore
Note di amaro
e piccante con retrogusto
di carciofo o
mandorlato

ANALISI CHIMICA

Acidità in % acido oleico
contenuto: 0,15%
limite massimo: 0,60%

**Numero di perossidi
in mq di ossigeno per kg**
contenuto: 4,3
limite massimo: <=12

**Polifenoli totali
contenuti per mg/kg**
contenuto: mg/kg 470
limite minimo: mg/kg 100

Formati
bottiglia da 500 ml

Imballo
12 bottiglie per cartone



Name
Aprutino Pescarese D.O.P.

Olive variety
90% Dritta - 10% Leccino

Method of harvesting
Manual and mechanical
means

Extraction method
Cold pressed using
the continuous flow
method

Colour
Green with gold tones

Aroma
Medium fruitiness
with aromas
of freshly-mown grass

Taste
Some bitter and spicy
notes with an after-taste
of artichoke and almond

CHEMICAL ANALYSIS

Acidity in % oleic acid
contents: 0.15%
maximum: 0.60%

**Peroxide value in m²
of oxygen per kg**
contents: 4.3
maximum: <=12

**Total polyphenols
per mg/kg**
Content: 470 mg/kg
Minimum limit: 100 mg/kg

Format
500ml bottle

Pack size
12 bottles per pack



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

Nome
Olio extra vergine di oliva

Varietà olive
80% Dritta - 20% Leccino

Metodo di raccolta
Brucatura a mano
e mezzi meccanici

Metodo di estrazione
Estrazione a freddo
con linea continua

Colore
Verde con riflessi giallognoli

Odore
Fruttato medio con sentori
di erba sfalciata

Sapore
Note di amaro e piccante con
retrogusto di carciofo

ANALISI CHIMICA

Acidità in % acido oleico
contenuto: 0,30%
limite massimo: 0,80%

**Numero di perossidi
in mq di ossigeno per kg**
contenuto: 6,0
limite massimo: <=20

**Polifenoli totali
contenuti per mg/kg**
contenuto: mg/kg 250
limite minimo: mg/kg 100

Formati
latta 3 litri
latta 5 litri
bottiglia da 250 ml
bottiglia da 500 ml

Imballo
latta 3 litri in cartoni da 4
latta 5 litri in cartoni da 4
12 bott. da 250 ml per cartone
12 bott. da 500 ml per cartone



Name
Extra-virgin olive oil

Olive variety
80% Dritta - 20% Leccino

Method of harvesting
Manual and mechanical means

Extraction method
Cold pressed using
the continuous flow method

Colour
Green with gold tones

Aroma
Medium fruitiness with aromas
of freshly-mown grass

Taste
Some bitter and spicy notes
with an after-taste of artichoke
and almond

CHEMICAL ANALYSIS

Acidity in % oleic acid
contents: 0,30%
maximum: 0,80%

**Peroxide value in m²
of oxygen per kg**
contents: 6.0
maximum: <=20

**Total polyphenols
per mg/kg**
contents: mg/kg 250
minimum limit: mg/kg 100

Formats
3 litre can
5 litre can
250ml bottle
500 ml bottle

Pack size
3 litre cans in packs of 4
5 litre cans in packs of 4
12 250ml bottles per case
12 500 ml bottles per case

