

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRA DI BARI DOP" Castel del Monte



Da un territorio a forte vocazione olearia, nasce l'olio extra vergine di oliva Terra di Bari DOP – Castel del Monte. La cultura e la storia di una terra affascinante ed enigmatica vengono racchiuse in un olio extra vergine di oliva, per portare in tavola tutte le suggestioni di una tradizione poliedrica e autentica. Ottenuto prevalentemente dalla pregiata varietà di olive Coratina, raccolta e franta nella provincia di Bari secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione, è caratterizzato da un gusto deciso, con retrogusto di amaro e piccante e sensazione netta di fruttato di oliva. Perfetto per accompagnare e valorizzare tutte le pietanze tipiche della cucina pugliese, trova impiego in molti piatti della tradizione, dalle bruschette all'insalata di pomodori, dalla catalogna alle orecchiette alle cime di rapa, alle zuppe di pesce. Ideale a crudo ed in cottura.

## GLI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP e IGP

Gli oli extra vergine di oliva DOP e IGP di Olitalia rappresentano alcune delle eccellenze olearie del nostro Paese. Sono l'espressione di una produzione specifica, unica e propria per sapore, colore e aroma, legata alle caratteristiche del terreno, del clima e della tradizione della zona da cui provengono. In ogni bottiglia è racchiusa l'anima di un territorio, che viene valorizzata e trasformata, grazie alla professionalità e alla passione di Olitalia, portando in tavola la genuinità, la varietà e la ricchezza dei sapori italiani più autentici. Questi oli extra vergine di oliva vantano i marchi europei D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione di Origine di Protetta), a tutela della qualità, della produzione e dell'origine. Per poter ricevere tale marchio, l'olio deve sottostare ad un rigido disciplinare di produzione. Per tutelare al meglio i prodotti DOP e IGP, sono nati diversi Consorzi di Tutela, che garantiscono la serietà dei produttori e la tracciabilità fino all'origine del prodotto.

FORMATO  
500 ml

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 3378/ kcal 822
Grassi	g 91
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 14
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

## VARIETÀ OLIVE

Prevalentemente Coratina.

## PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato da un gusto deciso, con retrogusto di amaro e piccante e sensazione netta di fruttato di oliva.

## CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto per accompagnare e valorizzare tutte le pietanze tipiche della cucina pugliese, trova impiego in molti piatti della tradizione, dalle bruschette all'insalata di pomodori, dalla catalogna alle orecchiette alle cime di rapa, alle zuppe di pesce. Ideale a crudo ed in cottura.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.