

Olivottoil è un olio extra vergine di oliva artigianale di categoria superiore 100% prodotto in Salento-Italia e distribuito direttamente e solo al consumatore finale da Olivotto srls. Olivottoil si distingue per la sua **Fragranza, Naturalità** e **Benessere**. Nel 2018 è stato premiato, per il secondo anno consecutivo, con il GOLD AWARD al “New York International Olive Oil Competition”, il più importante concorso oleario mondiale con oltre 1000 partecipanti.

## Caratteristiche:

- ✓ **Salutistico** - Ricco di antiossidanti (Acido Oleico, Polifenoli e Vitamina E) - Etichetta EFSA (EU) e FDA (USA)
- ✓ **Puro** - Zero pesticidi come da analisi multi-residuale Chemiservice
- ✓ **Fresco** - “Campagna 2018/2019” in etichetta. Tutto da olive nuove. La vera sfida di questo raccolto in Italia
- ✓ **Qualità** - Proprietà chimico - fisiche migliori rispetto allo standard COI per olio extra vergine
- ✓ **Artigianale** - Direttamente dal contadino al consumatore con le sole mani del produttore



EVOO	Packaging	Profilo Sensoriale	Analisi Chimica (2)	Profilo Salutistico
Olivottoil Cellino 2019 Edition “Il Giallo”	750 ml & 5 L (1)  Lattina. Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Medio  Amaro: Leggero  Pungente: Leggero	Acidita' Lib. 0.38%  Perossidi 7.5	Polifenoli 242 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 242 (mg/kg) Acido Oleico >70%
Olivottoil Ogliarolo 2019 Edition “Il Verde”	750 ml  Lattina Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Medio  Amaro: Leggero-Medio  Pungente: Medio	Acidita' Lib 0.55%  Perossidi 7.4	Polifenoli 269 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 167 (mg/kg) Acido Oleico >70%

(1) Confezione disponibile solo in Europa/Italia

(2) Le analisi di Laboratorio sono disponibili qui : <http://www.olivottoil.it/certificati-olivottoil.html>

Per chi vuole approfondire forniamo qui di seguito gli aspetti che qualificano l'olio extra vergine d'oliva **Olivottoil**:

- ❖ Parametro salutistico **POLIFENOLI**. European Food Safety Authority (EFSA) autorizza la messa in etichetta di un claim salutistico per enfatizzare le proprietà anti-ossidanti solo quando l'Olio Extra Vergine d'Oliva (**EVOO**) supera in concentrazione i 250mg/kg. L'unico cibo autorizzato da EFSA è l'olio extra vergine d'oliva che qualifica, poiché i polifenoli sono liposolubili e, quando immersi nell'olio, diventano bioattivi e biodisponibili nell'organismo e quindi nel sangue. Cosa non vera per gli altri cibi (es.: mirtilli, tè, ...). Olivottoil è forse l'unico prodotto sul mercato oggi ad avere questo e il successivo claim in etichetta. Poche zone al mondo consentono questo.
- ❖ Parametro salutistico **TOCOFEROLI (Vit E)**. Anche in questo caso EFSA ha definito un limite minimo di 120mg/kg per consentire il claim. Raggiunto questo limite con la quantità giornaliera raccomandata di olio (almeno un cucchiaio da cucina al giorno) si ottiene il fabbisogno giornaliero di Vitamine E che è il più potente antiossidante non enzimatico conosciuto. Nel nostro caso abbiamo adottato la versione "Alto contenuto di .." del claim EFSA
- ❖ Ricordiamo che le malattie croniche degenerative e le autoimmuni sono dovute a infiammazioni croniche durature nel nostro corpo che generano radicali liberi. Esistono quindi due modi per curarle: evitare le infiammazioni o spegnere le infiammazioni. **EVOO** Olivottoil rientra a pieno titolo nella seconda categoria contrastando l'instabilità tipica dei radicali liberi con i biofenoli e i tocoferoli che cedono l'elettrone mancante ai radicali senza essi stessi diventare instabili: "**I POMPIERI DELLA SALUTE**". I cibi nutraceutici o funzionali si differenziano dalle medicine perché mantengono lo stato di salute mentre le medicine le curano.
- ❖ **% di ACIDITA' LIBERA e PEROSSIDI**. Sono due parametri classici della chimico-fisica dell'olio. I limiti per **EVOO** sono rispettivamente 0,8% e 20. Abbiamo aggiunto "Artigianale" al nostro olio per posizionarlo in coerenza con il nostro impegno a fare almeno due volte meglio di quello richiesto dal Comitato Olivicolo Internazionale alla categoria **EVOO**. Entrambi i parametri sono espressione dell'ossidazione dell'olio e quindi del suo eventuale irrancidimento riconoscibile anche, a processo avanzato, dai sentori di vernice all'olfatto.
- ❖ **CAMPAGNA OLEARIA 2018/2019**. Dal 2016 la legge italiana consente di mescolare olio della precedente raccolta con olio nuovo. Capiamo l'utilità economica che porta a questa definizione per venire incontro alla nota ciclicità della natura, ma non concordiamo dal punto di vista della tutela del consumatore, per cui questa dizione in etichetta ci qualifica per: solo olio nuovo. Questa è stata la vera sfida per gli oli italiani di questo raccolto
- ❖ **PROFILO SENSORIALE**. **EVOO** è l'unico cibo che, per essere definito tale, richiede un assaggio da parte di esperti (almeno 8) coordinati da un super esperto: il Capo Panel. I tre aspetti positivi sono: Fruttato, Amaro e Pungente. Gli aspetti negativi sono molti e il rancido rappresenta quello principale. **EVOO**, per essere legalmente tale, deve avere zero difetti e la mediana del fruttato maggiore di zero. Le dizioni Leggero, Medio e Intenso significano rispettivamente minore di 3, tra 3 e 6, oltre 6.
- ❖ In conclusione **EVOO** deve essere considerato come il miglior **CIBO FUNZIONALE** o super-food Italiano purché venga coltivato, prodotto e conservato secondo le pratiche best-in-class. Il nostro olio viene da una zona con esperienza millenaria in queste pratiche artigiane: il Salento. Noi abbiamo aggiunte a tutto questo patrimonio, le moderne pratiche di raccolta, conservazione e distribuzione diretta ai consumatori utilizzando Internet, i social e i canali del consumo consapevole / Gruppi di Acquisto Solidale (**GAS**)
- ❖ **ZERO PESTICIDI**. Per ogni lotto viene resa disponibile l'**ANALISI MULTIRESIDUALE** Chemiservice che evidenzia eventuali livelli di presenza pesticidi (MRL) inferiori ai limiti fissati dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) per gli alimenti biologici (< 0,03 parti per milione).
- ❖ **SOSTENIBILITA**. Olivottoil è un extra vergine artigianale e rispetta quindi i criteri di sostenibilità presentati da Italia al COP212 nel 2016: la produzione di 1 litro di olio genera 1.5kg di CO2-Eq mentre l'olivo e le foglie necessarie a produrre quel litro sequestrano dall'atmosfera 10 kg di CO2, con un bilancio positivo per 8.5 kg di CO2. Dal punto di vista del packaging le lattine sono di acciaio leggero, le etichette di carta, il cartone proviene da carta riciclata. Il trasporto avviene via nave o via gomma con bancali in legno a carico massimo. Inoltre il frantoio dista al massimo 8 km dagli uliveti e il confezionamento è fatto a mano.
- ❖ **GOLD AWARD - 2018**. Il 26 aprile 2018 Olivotto srls ha vinto il **Gold Award** al "New York International Olive Oil Competition". Si aggiunge al Gold Award del 2017. Un importante conferma, molto apprezzata, perché avvenuta nell'anno dove la produzione è stata per tutti di grande qualità, diversamente da quest'ultimo raccolto.

#### Contatti:

mobile: 348-4994972 / 348-3974045 | e-mail: [olivottosrl@hotmail.com](mailto:olivottosrl@hotmail.com) | web: [www.olivottoil.it](http://www.olivottoil.it) |  Olivottoil

In Italia il prodotto è disponibile inviando una email a: [olivottosrl@hotmail.com](mailto:olivottosrl@hotmail.com) oppure [olivottosrl@pec.it](mailto:olivottosrl@pec.it).

Messenger FB Olivottoil o WA

Olivotto Srls largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Milano Italia o Via Borraco 222 74024 Manduria (TA) / VAT: IT08007300968