

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**. Olivottoil è stato più volte premiato con il GOLD AWARD e SILVER 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 2021/2022” in etichetta. Olive raccolte dalla pianta a Ott-2021 e molite entro 24h
- ✓ **Qualità** - Proprietà chimico - fisiche migliori (2x) rispetto allo standard COI per olio extra vergine
- ✓ **Artigianale** - Direttamente dal contadino al consumatore con le sole mani del produttore
- ✓ **Green** - L’ extra vergine artigianale viene da olive raccolte a mano e ogni litro sequestra 8.5kg di CO2



EVOO	Packaging	Profilo Sensoriale	Analisi Chimica (2)	Profilo Salutistico
<b>Olivottoil 2022 Edition “Il Giallo”</b>	750 ml & 5 L (1) Lattina. Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Medio Amaro: Leggero Pungente: Medio	Acidità Lib. 0.19% Perossidi 4.6	Polifenoli 569 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 461 (mg/kg) Acido Oleico >73.02%
<b>Olivottoil Wild 2021 Edition “Il Verde”</b>	750 ml Lattina Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Intenso Amaro: Medio Pungente: Medio	Acidità Lib 0.18% Perossidi 4.5	Polifenoli 625 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 386 (mg/kg) Acido Oleico >70.42%

(1) Confezione disponibile solo in Europa/Italia

(2) Le analisi di Laboratorio e questa brochure sono disponibili qui : <http://www.olivottoil.it/where-to-buy-it.html>

La tabella descrive la tracciabilità dettagliata di Olivottoil “from field to fork” per ciascun lotto di raccolta:

Olivottoil 2022 Edition - TRACEABILITY											
OLIVES									OLIVE OIL		
Harvest date	Cultivar	Location	GPS Coordinates	Olive Trees years old (years)	Sesto di impianto (distance bet trees mxm)	Trees Treatment	Harvest technique	Olives qty	Milling Location	Milling bulletin # See reports	Free Fatty Acid %
28-10-21	Leccina	Cantalupi - Erchie	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	35	8x8	Carenza	Green - net	32.70	Bosco - Avetrana	Bosco 26	0.30%
28-10-21	Cellina di Nardo'	Torre Borraco - Manduria	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	35	10x10	Organic	Green - net	17.80	Bosco - Avetrana	Bosco 30	0.20%
30-10-21	Ogliarola	Sant' Angelo Grande - Erchie	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	secular 110	12x12	Organic	Green - net	26.20	Bosco - Avetrana	Bosco 36	0.20%
23-10-19	Cellina / Leccina	Da Nusci - Erchie	40°19'14.7"N 17°38'49.2"E	30	6x8	Organic	Green - net	49.60	Bosco - Avetrana	Bosco 44	0.15%
23-10-19	Cellina di Nardo'	Santoria Nuova - Mesagne	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	secular 110	12x12	Organic	Green - net	42.50	Bosco - Avetrana	Bosco 73	0.20%
04-11-21	Cellina di Nardo'	Li Machi Noi - Erchie	40°24'59.4"N 17°42'16.6"E	27	10x10	Organic	Green - net	7.90	Bosco - Avetrana	Bosco 66	0.30%
05-11-21	Cima di Melfi	San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green - net	26.60	Bosco - Avetrana	Bosco 9414	0.15%
06-11-21	Cima e Leccina	Erchie - San Pancrazio	40°25'22.6"N 17°46'47.6"E	25	6x4	Carenza	Green - umbrellera	19.20	Bosco - Avetrana	Bosco 115	0.20%
06-11-21	Cima e Nociara	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green - umbrellera	57.00	Bosco - Avetrana	Bosco 130	0.15%
07-11-21	Cima	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green - umbrellera	24.50	Bosco - Avetrana	Bosco 162	0.20%
07-11-21	Nociara	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	40	6x6	Carenza	Green - umbrellera	27.60	Bosco - Avetrana	Bosco 191	0.30%
07-11-21	Cima	Erchie - San Pancrazio	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	25	6x4	Carenza	Green-umbrellera	25.30	Bosco - Avetrana	Bosco 175	0.15%
12-11-21	Lezzo	Da Nusci - Erchie	40°19'14.7"N 17°38'49.2"E	30	6x5	Organic	Green-umbrellera	19.80	Bosco - Avetrana	Bosco 352	0.15%
17-11-21	Picholine	Santoria Nuova - Mesagne	40°27'50.9"N 17°47'08.2"E	35	6x5	Organic	Green - net	98.00	Bosco - Avetrana	Bosco 137	

Maggiori dettagli e i certificati formali sono disponibili sul sito web: <http://www.olivottoil.it/2022-traceability.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 di 250mg/kg.
- ❖ Parametro salutistico **ALPHA\_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 cucchiaino da cucina al giorno) si ottiene il fabbisogno giornaliero di Vitamine E.
- ❖ **% 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 per questa categoria merceologica.
- ❖ **CAMPAGNA OLEARIA 2021/2022**. Questa dizione in etichetta qualifica per: solo olio nuovo e non miscela altri oli
- ❖ **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. **Olio Extra Vergine**, 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.
- ❖ **ZERO PESTICIDI**. Per ogni lotto viene resa disponibile l'**ANALISI MULTIRESIDUALE** del Chemiservice Lab 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 stampate direttamente sulla lattina, il cartone proviene da carta riciclata. Il trasporto avviene via nave / groupage o via gomma con bancali in legno a carico massimo .
- ❖ **AWARDS**. Il New York International Olive Oil Competition con circa 1000 produttori partecipanti ha riconosciuto il Gold Award a Olivottoil Manhattan edition nel 2017 e nel 2018. Olivottoil 2021 Edition e Olivottoil Wild 2020 hanno ricevuto il Silver Award

#### 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) .

Olivotto Srls largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Milano Italia VAT: IT08007300968