

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”. Olivottoil è stato scelto da Amazon per rappresentare gli oltre 20000 vendors Italiani presenti sul marketplace Amazon.com alla cerimonia del 2/06/23 a Washington in rappresentanza del MADE IN ITALY.

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 2023/2024” in etichetta. Olive raccolte dalla pianta a Ott-2023 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 (1)	Profilo Salutistico
Olivottoil 23/24 Edition “Il Giallo”	750 ml & 5 L Lattina. Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Medio Amaro: Leggero Pungente: Medio	Acidita' Lib. 0.38% Perossidi 8.86 RESIDUI ZERO	Polifenoli > 328.76 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 451.9 (mg/kg) (mg/kg) Acido Oleico >71.32%
Olivottoil Wild 23/24 Edition “Il Verde”	750 ml Lattina Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Intenso Amaro: Medio Pungente: Medio	Acidita' Lib 0.21% Perossidi 6.63 RESIDUI ZERO	Polifenoli 876 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 599 (mg/kg) Acido Oleico >73.79%

(1) 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 2024 Edition - TRACEABILITY LOG										
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	Milling Location	Milling bulletin # See reports	Free Fatty Acid %
19/10/2023	Bella Cerignola	Ginosa	40°33'44.4"N 16°44'24.5"E	45	6x6	Carenza	Green - net	Bosco - Avetrana	Bosco 33	0.55%
27/10/2023	Cellina / Leccina	Torre Borraco - Manduria	40°19'14.7"N 17°38'49.2"E	40	6x8	Organic	Brucatura - by hands	Bosco - Avetrana	Bosco 197	0.15%
08/11/2023	Cima di Melfi	I Cicci - Manduria/Avetrana	40°25'37.7"N 17°40'43.0"E	35	6x8	Organic	Green - net	Bosco - Avetrana	Bosco 1007	0.25%
09/11/2023	Coratina	Canosa di Puglia	41°11'47.7"N 16°10'49.8"E	50	6x6	Carenza	Brucatura	Cannone Grazielliana	Cannone 11	0.21%
10/11/2023	Frantoio	I Cicci - Manduria/Avetrana	40°25'37.7"N 17°40'43.0"E	35	6x8	Organic	Green - net	Bosco - Avetrana	Bosco 826	0.28%
17/11/2023	Ogliarola	I Cicci - Manduria/Avetrana	40°25'37.7"N 17°40'43.0"E	50	12x12	Organic	Green - net	Bosco - Avetrana	Bosco 1551	0.30%

Linea di molitura Bosco usa lo stato dell' arte della molitura : protoreattore per preservare aromi e polifenoli dell' olio.

Maggiori dettagli e i certificati formali sono disponibili sul sito web Olivottoil

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 2023/2024**. 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). Vedi www.olivottoil.it
- ❖ **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 (Cellino) 2021 Edition e Olivottoil Wild (Ogliarolo) 2020 e 2022 hanno ricevuto il Silver Award. Scelto da Amazon.com tra 20000 vendors per rappresentare il MADE IN ITALY all' Ambasciata Italiana a Washington il 02/06/2023.

Contatti:

mobile: 348-4994972 / 348-3974045 | e-mail: olivottosrl@hotmail.com | web: www.olivottoil.it |  Olivottoil

In Italia il prodotto è disponibile inviando una email a: olivottosrl@hotmail.com oppure olivottosrl@pec.it .

Esteri : Amazon.com, Amazon.co.uk, Amazon.ca, Amazon.de, Amazon.fr

Olivotto S.r.l. largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Milano Italia VAT: IT08007300968