

Olivottoil è un olio extra vergine di oliva artigianale con caratteristiche nutraceutiche e a residui zero, 100% prodotto in Puglia -Italia e distribuito direttamente e solo al consumatore finale da Olivotto srls. Olivottoil si distingue per la sua Fragranza, Purezza e Benessere. Olivottoil è stato più volte premiato con il GOLD 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. Olivotto srls è una “Multinazionale Tascabile” con presenza in sette mercati a livello internazionale (vedi retro).

Caratteristiche:

- ✓ **Salutistico** - Ricco di antiossidanti (Acido Oleico, Biofenoli e Vitamina E) - Etichetta EFSA (EU) e FDA (USA) incluse in etichetta
- ✓ **Puro** - Zero pesticidi (<0.02 parti per milione) come da analisi multi-residuale Chemiservice (Accredia)
- ✓ **Fresco** - “Campagna 2025/2026” in etichetta. Olive raccolte a Nov-2025 e molite a freddo 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** - Proviene da olive raccolte a mano e ogni litro di quest’ olio sequestra 10,65 kg di CO2 **(1)**. Consideriamo il cambio climatico come la sfida più impegnativa per continuare a produrre EVOO di qualità



EVOO	Packaging	Profilo Sensoriale	Analisi Chimica (2)	Profilo Salutistico
Olivottoil 25/26 Edition	750 ml & 5 L Lattina. Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Medio Amaro: Medio Pungente: Leggero	Acidita' Lib. 0.31% Perossidi 5.3	Biofenoli > 701 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) 259 (mg/kg) Acido Oleico >73,4%
Olivottoil Wild 25/26 Edition	750 ml Lattina Stampa UV a prova di unto	Fruttato: Intenso Amaro: Medio Pungente: Leggero	Acidita' Lib 0.25% Perossidi 4.3	Biofenoli > 626 (mg/kg) Tocoferoli (Vit. E) > 291 (mg/kg) Acido Oleico >75.99%

(1) International Olive Sustainability Conference: International Olive Oil Council (05/sep/24)

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

Le olive sono raccolte dalla pianta nelle zone di Manduria in riva al mare (vedi foto) , Corato e Andria e provengono dai vari cultivar prestigiosi di Puglia: Primariamente Coratina e poi Ogliarola, Leccina, Picholine

Linea di molitura Bosco a freddo 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 **BIOFENOLI** (sottoinsieme dei Polifenoli) . European Food Safety Authority (EFSA) autorizza la messa in etichetta di un claim salutistico per enfatizzare le proprietà antiossidanti 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 2025/2026**. Questa dizione in etichetta qualifica per: solo olio nuovo e non miscelato con 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. In Italia è l' unico cibo rimasto che viene ancora consegnato alla porta del consumatore dal produttore.
- ❖ **ZERO PESTICIDI**. Per ogni lotto viene resa disponibile l'**ANALISI MULTIRESIDUALE** del Chemiservice Lab che evidenzia eventuali livelli di presenza pesticidi (MRL) inferiori a 0,02 parti per milione. La soglia può variare di anno in anno. 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, nel 2018 e Olivottoil (Cellino) 2021. Olivottoil 2025 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: +39348-4994972 / +39348-3974045 | e-mail: olivottosrl@hotmail.com | web: www.olivottoil.it |  Olivottoil

In Italia il prodotto è anche disponibile sui circuiti GAS o inviando una email a: olivottosrl@hotmail.com.

Online : Amazon.com, Amazon.co.uk, Amazon.ca, Amazon.de, Amazon.fr, Amazon.nl, Amazon.it

Olivotto Srls largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Milano Italia VAT: IT08007300968 pec:olivottosrl@pec.it