



Ecco perché *Aurum* è un prodotto dell'eccellenza italiana

*Tutta la filiera di produzione gestita dalla nostra azienda, da coltivazione Biologica (certificazione **ICEA**), esclusivamente da olive del Cilento, Salerno – Italia (certificazione **DOP Cilento**)*

«Processo Selettivo Concentrato».

Il processo si caratterizza in una stretta finestra temporale tra raccolta e spremitura, da una modalità di raccolta manuale ed un processo di decantazione naturale e conservazione che integra la tradizione con le tecnologie avanzate. Facciamo una produzione certificata e limitata

- Finestra di raccolta anticipata (olive ancora verdi) da ulivi selezionati
- Le olive vengono staccate con cura e fatta cadere su teli sospesi
- La molitura viene effettuata nella stessa giornata di raccolta - estratto a freddo, con un processo abbreviato
- Non viene filtrato, ma fatto decantare in maniera naturale (Olio Integrale)
- Si procede con azioni manuali periodiche di separazione dell'olio dai residui
- Viene conservato con tecniche avanzate

Al fine di: garantire Bassissima Acidità, preservare tutte le Proprietà Organolettiche ed ottenere una elevata concentrazione di Polifenoli

Così si ottengono sapore, limpidezza e densità ottimali, per un Extravergine di Alta Qualità

Aurum preserva un gusto ed un profumo sempre freschi e naturali, con una Mediana dei Fruttati Alta – Bassissima Acidità – Amaro e Piccante medio

Aurum non copre i sapori li esalta!

Questo processo comporta una resa produttiva molto bassa ed è soggetto a rischi di danneggiamento se non eseguito perfettamente.

Ma è indispensabile per garantire un prodotto di Alta Qualità

«LA QUALITÀ NON È MAI CASUALE»

John Ruskin

***Aurum* va utilizzato esclusivamente per condimento a freddo**

Analisi Acidità e Organolettiche 2020/21 (documentazione pubblicata sul sito)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

- Mediana dell'attributo fruttato (Mf) **5,2 > 0,0**
- Mediana dell'attributo amaro **4,6 N/A**
- Mediana dell'attributo piccante **4,9 N/A**
- Mediana del difetto percepito **0,0**

Acidi grassi liberi - **0,19** parametri $\leq 0,80$

- fruttato medio verde
- amaro medio
- piccante medio
- olio equilibrato

www.mediterraneaoleumdelcilent.com