

Scheda azienda e profilo prodotto

Notizie generali sull'Azienda	Produzione Olio extra vergine
Inizio attività:	Inizio attività nel novembre 2003, avvalendosi dell'esperienza trentennale maturata a livello di conduzione di vari frantoi oleari
Approvvigionamento olive:	Le olive sono acquistate da produttori selezionati
Zona di produzione olive:	Terra di Bari, zona Centro-Nord
Marchi aziendali:	Ferdinando Pappalardo
Olivaggio (%):	Dal 20% al 30% Ogliarola Barese e dal 70% al 80% Coratina
Altitudine:	Da mt 50 a mt 400
Età dell'oliveto:	Da 30 anni a 100 anni
Sistema di allevamento	A vaso e/o Y per il 90%-Per la differenza vario
Caratteristica del suolo:	Terreni calcarei sciolti, rocciosi o petrosi misti
Epoca di raccolta:	dal 02 novembre al 20 gennaio
Sistema di raccolta:	Brucatura a mano o con scuotitore(raccolta meccanica)
Sistema di estrazione	Impianto continuo misto-con mollazza a macine di granito in testa e granolazione a temperatura controllata
Aspetto dell'olio:	Velato da decantazione naturale così ottenuto dalla lavorazione
Colore:	Giallo con tonalità verdognole
Profumo:	Olio con fruttato di oliva
Sapore:	Olio dal gusto dolce con leggero amarognolo piccante, con retrogusto fruttato.
Densità:	Media densità
Impiego/Abbinamenti:	Piatti in cui il gusto dell'olio non deve prevalere, ma solo condire (insalate, verdure lesse, zuppe di legumi, pesci in bianco ed in particolare "la Cialledde" tipica preparazione Altamurana di pane ed altri ingredienti poveri della dieta mediterranea), per frittiture e per trifolature.
Nr.Bottiglie/Formato:	da 100 ml, da 250 ml, da 750 ml, latte da lt 1, latte da lt.3 e latte da lt.5
Sistema di autocontrollo igienico-sanitario:	HACCP - Azienda certificata dalla Regione Puglia al "Confezionamento dell'Olio Extravergine di Oliva prodotto in Italia" con codice: Ba 136 - Reg. Ce 1019/2002
Punteggio di autostima del produttore (da 1 a 10):	8,5