



FRANTOIO PAOLOCCI

Caratteristiche dell'olio



Prodotti

Olio Extravergine di oliva.

Provenienza olive

Produttori locali.

Tipologie olio

Classico

Olio Ottenuto da olive di diversi produttori, non aderenti ai sistemi di certificazione di qualità.

Tracciato

Olio ottenuto da olive di produttori aderenti al sistema volontario di Tracciatura, che certifica esattamente il percorso produttivo, dal campo alla bottiglia.

Certificazione a cura delle associazioni di produttori.

DOP Tuscia

Olio ottenuto da olive di produttori aderenti al sistema D.O.P., che garantisce il consumatore su tipologia e provenienza certa delle olive dal territorio circostante. Le confezioni d'olio DOP sono numerate.

Ente Certificatore: Camera di Commercio di Viterbo.

Biologico

Olio ottenuto da olive di produttori certificati come biologici.

Ente Certificatore: Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC)

Cultivar

Prevalente: canino

Cultivar minori:

Frantoio, Leccino

Estrazione / confezionamento

In azienda.

Metodo convenzionale, ciclo continuo centrifugo.

Valori analitici

Les details du produit



Produits

Huile d'Olive Vierge Extra.

Provenance olives

Producteurs locaux.

Type d'huile

Classique

Huile obtenue à partir d'olives de producteurs n'appartenant pas aux organismes de certification de la qualité.

en Traçabilité

Huile obtenue à partir d'olives de producteurs participant à l'organisme volontaire de repérage, qui certifie exactement le processus de production du champ à la bouteille.

La certification dépend des associations de producteurs.

DOP Tuscia (AOP)

Huile obtenue à partir d'olives des producteurs participant au système AOP qui garantit au consommateur aussi bien la typologie que la provenance des olives de la région environnante.

Organisme de certification: la Chambre de Commerce de Viterbo.

BIO

Huile obtenue à partir d'olives de producteurs certifiés biologiques.

Organisme de certification: Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC)

Cultivar

Principal: Canino

Mineurs:

Frantoio, Leccino

Extraction / emballage

Dans l'entreprise.

Méthode conventionnelle, centrifuge à cycle continu.

Valeurs analytiques

Product details



Products

Extra Virgin Olive Oil.

Olives from

Local producers.

Type of Oil

Classic

Oil obtained from olives of different producers not belonging to the systems of quality certification.

Tracking

Oil obtained from olives of producers participating in the voluntary system of tracking which certifies step by step the production process from field to bottle.

Certification by the producer groups.

DOP Tuscia

Oil obtained from olives of producers participating in the system PDO that guarantees the consumer of some type and origin of the olives from the surrounding area. The packaging of PDO oil are numbered.

Certification body: Chamber of Commerce of Viterbo.

Organic

Oil obtained from olives of producers certified as organic.

Certification Body: Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC)

Cultivar

Prevailing: Canino

Minors:

Frantoio, Leccino

Extraction / packaging

In the company.

Conventional method, centrifugal continuous cycle

Analytical values

Detalles del producto



Productos

Aceite de Oliva Virgen Extra.

Origen aceitunas

Productores locales.

Tipología de aceite

Clásico

Aceite obtenido de aceitunas de diversos productores no adheridos a los sistemas de certificación de calidad.

Trazado

Aceite obtenido de aceitunas de productores adheridos al sistema voluntario de Trazado, que certifica exactamente el proceso productivo, desde el campo a la botella.

Certificación a cargo de las asociaciones de productores.

DOP Tuscia

Aceite obtenido de aceitunas de productores adheridos al sistema DOP, que garantiza al consumidor su tipología y que las aceitunas proceden del territorio circunstante. Los envases de aceite DOP están numerados.

Ente certificador: Cámara de Comercio de Viterbo

Biológico

Aceite obtenido de aceitunas de productores certificados como biológicos.

Ente Certificador: Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC)

Cultivar

Prevalente: Canino

Varietades menores:

Frantoio, Leccino

Extracción / confección

En la empresa.

Método convencional, ciclo continuo centrifugo.

Valores analíticos

Produktdetails



Produkte

Natives Olivenöl Extra.

Herkunft der Oliven

lokale Produzenten

Ölsorte

Klassiker

Öl aus Oliven verschiedener Hersteller, die nicht zu den Systemen der Qualitäts-Zertifizierung erhalten.

Spur

Öl aus Oliven der beteiligten Erzeugern des freiwilligen Systems zur Verfolgung genau, welche den Produktionsprozess zertifiziert vom Feld in die Flasche erhalten.

Zertifizierung durch die Erzeugergemeinschaften

DOP Tuscia (g.U.)

Öl aus Oliven von Produzenten am System teilnehmenden PDO erhalten Das garantiert dem Verbraucher eine Art und Herkunft der Oliven aus der Umgebung.

Zertifizierungsstelle: Handelskammer von Viterbo.

Organic

Öl aus Oliven von Produzenten als ökologisch zertifiziert erhalten.

Zertifizierungsstelle: IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione)

Cultivar

Vorherrschenden: Canino

Minderjährigen:

Frantoio, Leccino

Extraction / Verpackung

in der Firma.

Konventionelle verfahren, zentrifugale kontinuierlichen zyklus.

AnalysenWerte

Type	Acid	Perox	Polif	K232	K270	Delta K	22 Jan 2013
	%	meq O2 / kg	mg / kg	-----	-----	-----	
Clas	0,22	7,8	295	2	0,15	0,006	
Trac	0,23	7,8	305	2	0,15	0,003	
DOP	0,19	7,4	460	2,1	0,15	0,001	
BIO	0,21	7	486	2,1	0,17	0,005	