



**le badie**

organizzazione  
di produttori

*Op Le Badie produce il proprio Olio Evo Monocultivar Itrana da ulivi secolari appartenenti a una varietà, l'Itrana, presente sul territorio sin dai tempi dell'antica Roma. La raccolta inizia solitamente alla fine di Ottobre, quando le olive non hanno ancora raggiunto la piena maturazione e termina a Novembre. La raccolta manuale dei frutti della pianta e l'estrazione con ciclo continuo a freddo in frantoio a poche ore dalla raccolta, garantiscono un olio di elevata qualità. Il Profumo è fruttato, con la giusta armonia tra amaro e piccante, sapore deciso ma equilibrato, ottimo accompagnamento per tutte le pietanze.*

<i>Varietà:</i>	<i>Itrana</i>
<i>Epoca di raccolta:</i>	<i>fine ottobre-novembre</i>
<i>Misitura:</i>	<i>a freddo entro 12 ore dalla raccolta</i>
<i>Qualità Organolettiche:</i>	<i>Fluidità moderata, di colore verde intenso, limpido. Il profumo è fruttato, fragrante e armonico. Sapore delicato con una leggera ed equilibrata nota di piccante e amaro, sentori di pomodoro in evidenza</i>
<i>Accoppiamenti</i>	<i>ottimo a crudo su insalate, formaggi freschi (ricotta, mozzarella), bruschette e carni alla brace, Pesce cucinato al vapore</i>