

- FIRENZE -

## MALENCCHINI

*Our Tuscan Extra virgin olive oil offer the fruity crisp of a freshly harvested olive, cold pressed indicated for salads and seasonings.*

Il nostro olio Extravergine di oliva Toscano offre la fragranza fruttata dell'oliva appena colta, pigiato a freddo, è indicato per insalate e verdure di stagione.



## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**PRODUCTION AREA:**

Antella – Firenze

**ALTITUDE:**

200-300 metres above sea level

**SOIL COMPOSITION:**

Medium Mixture, clayey

**EXTENSION:**

40 hectars

**CULTIVAR:**

Frantoio	60%
Leccino	30%
Moraiolo	5%
Pendolino	5%

**HARVEST:**

hand picking from the 4th of November

**PROCESSED:**

Within 24 hours from the picking with Perialisi method

**OIL YIELD:** 16%

**AMOUNT OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PRODUCED:** 120 q.li.



### ORGANOLECTIC ANALISYS:

**FRUITY:**

Very intense

**BITTER:**

Intense and persistant perfumes.

**SPICY:**

Intense

**NUTRITION FACT:**

Total fat:	13.37%	Total Carbohydrates:	0 mg
Polysaturated Fat:	1.35%	Saturated Fat 2 gr:	2.03 %
Sodium 0 mg:	0 %	Monosaturated Fat	10.13%
Cholesterol 0 mg	0%	AC.	< 0.2

Serving Size 1 tbsp (14 gr)

Not a significant source of dietary fibers, sugars, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron

**NOTES:** The estate joins the european program (mis. 6) of reduction fertilizers and pesticides.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Antella – Firenze

**ALTITUDINE:**

200-300 metri sopra il livello del mare

**NUMERO DI PIANTE:**

10.000

**SUPERIFICIE TOTALE OLIVICOLA:**

40 ettari

**OLIVAGGIO:**

Frantoio 60%  
Leccino 30%  
Moraiolo 5%  
Pendolino 5%

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Cespuglio e vaso cespugliato

**PERIODO DI RACCOLTA:**

Manuale dal 31 ottobre

**TIPO DI ESTRAZIONE:**

Spremitura a freddo entro le 24 h dalla raccolta con sistema Peralisi

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 120 q.li.

**ANALISI ORGANOLETTICHE:****FRUTTATO:**

Molto intenso

**AMARO:**

Intenso e persistente profumo.

**PICCANTE:**

Intenso

**SCHEDA NUTRIZIONALE IN %:**

Grassi:	13.37%	Carboidrati:	0 mg
Grassi saturi:	1.35%	Grassi saturi:	2.03 %
Sodio:	0 %	Grassi monosaturi	10.13%
Colesterolo:	0%	AC.	< 0.2

**NOTE:**

L'Azienda partecipa al programma Europeo (mis.6) di riduzione nell'uso di concimi chimici e pesticidi.