



**UNA  
MATERIA PRIMA  
SANA E  
RACCOLTA AL  
MOMENTO GIUSTO  
DONA UN  
BUON OLIO**

Scegliamo il momento in cui le olive sono nella condizione ideale di invaiatura per ottenere il risultato migliore dalla spremitura. I frutti sono stoccati in contenitori aerati per un periodo massimo di otto ore. La molitura avviene solo dopo l'eliminazione di foglie residue e un breve lavaggio con acqua corrente.

L'olio è ottenuto attraverso mezzi meccanici in condizioni termiche controllate (spremitura a freddo) di modo che non ne siano alterati gusto e proprietà organolettiche.

Le olive che compongono il blend Selva Giurata® donano all'olio un sapore caratteristico, frutto delle diverse cultivar che compongono l'uliveto.

La qualità del nostro olio è caratterizzata da un basso grado di acidità e dalle proprietà chimico-fisiche, frutto dei processi produttivi eseguiti a regola d'arte.

L'olio Extra Vergine di Oliva Selva Giurata® esalta il sapore dei cibi arricchendoli di profumi e pregi organolettici.

Campagna olearia 2017-2018

- Acidità: 0,38%
- Polifenoli: 235mg/kg



# SelvaGiurata®

Per portare il nostro olio sulle vostre tavole abbiamo scelto il contenitore in acciaio inossidabile AISI 304.

Questi contenitori assicurano la protezione dell'olio nel tempo riducendo le alterazioni impedendone l'ossidazione, proteggendolo dalla luce e dagli urti.

Le bottiglie sono leggere, infrangibili, riutilizzabili nel tempo e riciclabili al 100%.





SelvaGiurata®

Contrada Sentina, 4  
63074 San Benedetto del Tronto - AP  
info@selvagiurata.com | +39 338 8741742

[www.selvagiurata.com](http://www.selvagiurata.com)

