



CONSORZIO DI TUTELA OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP
" **LAGHI LOMBARDI**" *SEBINO E LARIO*
c/o AIPOL Viale della Bornata, 110 25123 Brescia
tel. 0303757880 fax 0303375899

SCHEMA PRODOTTO

Prodotto: Olio Extravergine di oliva a Denominazione d'Origine Protetta "Laghi Lombardi"

Descrizione: è un olio ottenuto dalla molitura di olive selezionate raccolte a mano o con agevolatori meccanici e molito entro tre giorni in frantoi tradizionali o a ciclo continuo.

- **Colore:** verde-giallo.
- **Odore:** all'olfatto si presenta con un profumo di fruttato di oliva medio leggero.
- **Sapore:** all'assaggio si rivela molto armonico con un profumo di fruttato di oliva ed un gusto dolce accompagnato da note di mandorla. Sono inoltre presenti anche profumi erbacei e un leggero amaro e piccante.
- **Acidità massima consentita:** 0,55%.
- **N° Perossidi massimo:** 12 Meq di Ossigeno/Kg.
- **Punteggio al panel test:** maggiore o uguale a 7.

Zona di produzione: comprende il territorio delimitato dal Disciplinare intorno al Lago di Iseo e al Lago di Como.

Confezioni disponibili: le capienze ammesse dal Disciplinare non devono superare i 5 litri. Generalmente le confezioni immesse sul mercato sono 0,1 lit. 0,25 lit. 0,5 lit. e 0,75 lit.

Prezzo: ammonta a circa 30 € al litro.