



**ANTICA MASSERIA**

*del Jano* DAL 1577

PRODUCIAMO OLIO PERCHE' CREDIAMO NELLE COSE BUONE DELLA TERRA  
WE PRODUCE OLIVE OIL BECAUSE WE BELIEVE IN THE GOOD THINGS OF THE EARTH



## Olio Extravergine di Oliva Biologico / Organic

IT BIO 002



AGRICOLTURA UE

E' l'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto da agricoltura Biologica nel territorio del Salento, dove viene esaltato il rispetto per l'ambiente.

Un Olio Extra Vergine certificato, dal profumo delicato, di oliva fresca e colore verde dai riflessi dorati.

It's an Extra Virgin Olive Oil that comes from an Organic Agriculture in the Salento territory where the respect for the environment is maximized.

Delicate parfum of fresh olive, green colour with gold hints.



# Olio Extravergine di Oliva Biologico / Organic

## Caratteristiche tecniche / Technical characteristics

**Zona di produzione ulivi:** Canale del Fano, Salve, Lecce.

**Cultivar:** 60% Ogliarola Salentina - 40% Cellina di Nardò.

**Periodo di raccolta delle olive:** Fine Ottobre.

**Metodo di raccolta delle olive:** Brucatura.

**Tempi di lavorazione:** Entro 8 ore dalla raccolta.

**Pulizia olive:** Defogliazione e separazione corpi estranei e lavaggio.

**Lavorazione:** A ciclo continuo, estrazione a freddo sotto i 27°C.

**Filtraggio:** Cellulosa e cotone.

**Conservazione:** In silos di acciaio inox a temperatura controllata, in assenza di ossigeno e sotto argon.

**Sicurezza:** Tappo anti-rabbocco e sigillo di garanzia.

**Packaging:** Bottiglia scura.

**Produzione 2017:** 1.500 bottiglie.

**Scadenza:** 18 mesi dal confezionamento.

**Colore:** Verde con riflessi dorati.

**Temperatura ideale di conservazione:**  
15/18 °C - sotto gli 8°C iniziano fenomeni di cristallizzazione.

**Olives production area:** Canale del Fano, Salve, Lecce.

**Cultivar:** 60% Ogliarola Salentina - 40% Cellina di Nardò.

**Olives harvesting time:** End of October.

**Method of olives collecting:** Hand picking.

**Processing time:** Within 8 hours after harvesting.

**Olives cleansing:** Defoliation, separation of foreign bodies and washing.

**Process:** Continuous cycle and cold extraction at a temperature below 27°C.

**Filtering:** Cellulose and cotton.

**Conservation:** In stainless steel silos at a controlled temperature and in the absence of oxygen and argon.

**Security:** Non-refillable tap and guarantee seal.

**Packaging:** Dark bottle.

**2017 Production:** 1.500 bottles.

**Shelf life:** 18 months from packaging.

**Color:** Green with gold reflexes.

**Ideal storage temperature:**  
15/18 °C - below 8°C begins crystallization.

Litri	Contenitore	Altezza	Pezzi per cartone	Peso Cartone	Cartoni per strato	N. Strati	N. Cartoni	N. Bottiglie	Peso Pallet
Litres	Container	Height	Pices per Cardboard	Weight of Cardboard box	Boxes per Layers	N. Layers	N. Cardbord boxes	N. Bottle	Pallet Weight
0,50 Lt.	Bottiglia Bottle	27,5 cm	6	5,7 Kg.	14	6	84	504	510 Kg.
0,25 Lt.	Bottiglia Bottle	22,5 cm	12	6,4 Kg.	20	4	80	960	540 Kg.