

Olio extravergine di oliva: scheda prodotto

| | Ambito | | Descrizione |
|-----------------|----------------------------|--|---|
| AZIENDA | Ragione sociale | | F.lli Cadoni s.r.l. |
| | Sede operativa | | Escolca Località Figarba |
| | Tel/fax/cell. | | 0782 808436 – 3481024268 - 3294404997 |
| | Sito/ email | | www.oliocadoni.it Oliocadoni@tiscali.it |
| | Referente | | Responsabile Commerciale : Andrea Cadoni Collaboratore responsabile : Cadoni Fernando |
| PRODOTTO | Denominazione del prodotto | | Olio extravergine di oliva "Sa Mola" |
| | Storia del prodotto | | <p>L'olio delle olive simbolizza ricchezza e cultura antiche. I rami della pianta d'olivo da millenni simboleggiano la pace. Per gli antichi romani era così prezioso che proibivano il diffondere della coltivazione al di fuori da Roma.</p> <p>Durante la loro dominazione in sardegna gli spagnoli incentivarono la consumazione dell'olio d'oliva e il suo nome in lingua sarda "Ollu armanu" deriva con molta probabilità dalla pubblicità dei venditori di olio spagnoli che gridavano per le strade dei villaggi "olio hermanos" (Olio fratelli)</p> <p>in ogni caso già per i primi sardi l'olio era un dono della natura non dominata ma resa amica per questo i nostri antenati, anche quando contendevano la terra alle foreste quasi in un patto di fratellanza risparmiavano gli olivastri per innestarli di rami d'ulivo fruttifero, tanto è vero che nelle nostre campagne gli alberi centenari vengono lasciati a duratura testimonianza dei confini di proprietà.</p> <p>insomma l'olivo e l'olio pace cultura tradizione salute .</p> <p>La fratelli Cadoni ricca del bagaglio culturale di appartenenza al territorio sardo e valorizzando quanto la tradizione familiare ha tramandato da ormai cento anni cura e produce con metodologie moderne l'olio extravergine di oliva "Sa Mola"</p> |
| | Descrizione del prodotto | | Olio prodotto dalla spremitura a freddo di olive invaiate, della varietà "tonda di Cagliari" "pitz'e carroga" "Bosana" raccolte a mano nel periodo Ottobre – Dicembre e spremute entro le 24 ore, la conservazione avviene mediante stoccaggio in contenitori di acciaio inossidabile in ambiente deossigenato (sotto azoto) per rallentarne l'ossidazione e a temperatura controllata. |
| | Ricette e abbinamenti | | Si consiglia la consumazione in qualunque piatto debba contenere olio ottimo consumato a crudo su bottarga, carciofi, e verdure in genere, esalta gli antipasti |

"SA MOLA"
 Olio Extra Vergine di Oliva
 F.lli Cadoni s.r.l.
 Loc. figarba
 08030 Escolca (CA)

Tel.0782808436 cell. 3481024268 - oliocadoni@tiscali.it

WWW.OLIOCADONI.IT

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|
| | Variabilità del prodotto | | Periodo di produzione da ottobre a dicembre nonostante il mantenimento degli standard qualitativi il prodotto è potrebbe essere comunque leggermente influenzato dall'annata agraria (piovosità temperatura ecc) |
| | Eventuali certificazioni o riconoscimenti ricevuti | | La Fratelli Cadoni s.r.l. È certificata "DOP SARDEGNA" si avvale della collaborazione della società di famiglia la Fratelli Cadoni s.n.c. che possiede l'impianto di frangitura e imbotigliamento certificati ISO 22000 che riguarda la sicurezza sui prodotti alimentari e tracciabilità inoltre l'impianto di frangitura e imbotigliamento é già certificato DOP SARDEGNA |
| | Caratteristiche organolettiche o eventuali peculiarità del prodotto sardo | | Giudizio complessivo dell'olio "olio extravergine di oliva, fruttato medio, con sensazioni erbacee di carciofo cardo. Al gusto è lievemente amaro e piccante, con sentori di mandorla fresca e frutta matura, unitamente a lievi percezioni floreali e di mela. Abbastanza armonico. |
| | Acidità % | | 0,28 |
| METODOLOGIE DI CONSERVAZIONE | Temperatura | | 15-17 gradi |
| | Durata | | 15 mesi dal confezionamento |
| | Indicazioni per la conservazione | | Conservare al buio, in contenitori chiusi di acciaio inossidabile o vetro, a temperature che non dovrebbe mai superare i 20 gradi |
| CARATTERISTICHE DI FORNITURA | Tipo di confezione | | Bottiglie del tipo marasca e silhouette da l 0,25-0,50-0,75-lattine da L. 3 - L. 5 confezionate con etichettatura antiunzione |
| | Peso per confezione | | Kg 0,47 |
| | N° confezioni per cartone | | 12 |
| | N° confezioni per strato di pallet | | 25 |
| | N° strati per pallet | | 3 |
| | Dimensione cartone in cm | | 0,204x0,152X0,220 |
| | Tempi di consegna | | IN SARDEGNA CINQUE GIORNI LAVORATIVI DALL'ORDINE |

"SA MOLA"

Olio Extra Vergine di Oliva

F.lli Cadoni s.r.l.

Loc. figarba

08030 Escolca (CA)

Tel.0782808436 cell. 3481024268 - oliocadoni@tiscali.it

WWW.OLIOCADONI.IT
