

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO BLEND.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è frutto di una sapiente miscela di oli delle due varietà autoctone Biancolilla e Moresca.



**Certificazione
in biologico**

**Organic
Certification**



CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa
C.da Passo di Piazza
93012 Gela - Sicilia - Italia

Nome dell'olio:

Involio - Blend

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formato:

Latta da 5 L

Cultivar:

Biancolilla e Moresca

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicilia - Italia

Frangitura:

A martelli

Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

Conservazione:

Filtrato e conservato in silos di acciaio
inox in assenza di ossigeno

Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratter. Organolettiche:

Ha un fruttato medio-leggero, colore giallo verde, con sentori di carciofo e mandorla amara. Al gusto l'amaro che caratterizza la varietà Moresca viene armonizzato dalla dolcezza della varietà della Biancolilla rendendolo poliedrico e adattabile al consumo di tutti i giorni e per tutte le pietanze.

Name of the oil:

Involio – Blend

Production area:

Gela (CL) – South east coast of Sicily
Contrada Passo di Piazza

Formats:

5 L

Cultivars:

Biancolilla and moresca

Harvest period:

First ten days of october

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicily - Italy

Pressing:

With hammers

Extraction system:

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

Storage:

Filtered and stored in stainless steel silos
in absence of oxygen

Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

Chemical and physical characteristics

In compliance with the production disciplinary pursuant to eec regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

Organoleptic characteristics:

It has a medium-light fruity, yellow-green color, with hints of artichoke and bitter almond. The bitter taste that characterizes the moresca variety is harmonized by the sweetness of biancolilla making it versatile and adaptable to the consumption of every day and for all dishes.