



I RONCATI

Un olio raffinato, nobile ed elegante, dal sapore delicato e leggermente fruttato, con note di mandorla e carciofo, adatto ad accompagnare verdure alla griglia, insalate, formaggi freschi e tutti i piatti che richiedono come tocco del maestro, il famoso italico e prezioso "Giro d'Olio" a crudo. Al palato è armonioso, poco aggressivo, dolce con una punta di freschezza e nel complesso molto equilibrato.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Laghi Lombardi" I RONCATI, accompagnata dalla menzione geografica "Lario", deve rispondere alle caratteristiche indicate qui a destra.

L'Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "I RONCATI" è uno degli oli italiani più pregiati, apprezzati ed amati dai buongustai.

CARATTERISTICHE

Colore: Verde-giallo
Odore: Fruttato leggero
Sapore: Fruttato leggero ed armonioso con eventuale presenza di leggera sensazione di amaro e piccante

Ottenuto dalle seguenti qualità:
Frantoio, Leccino, Pendolino in misura non inferiore all'80%

Punteggio al Panel test: $\geq 7,6$
Acidi Grassi Liberi (acido Oleico): 0,1%

Valutazione Organolettica:
Il campione in esame appartiene alla categoria Olio Extra vergine di oliva



Azienda Agricola I RONCATI

Via Valle di Basso 16 – 23827 Lierna Lecco tel 380 5257120

www.ironcati.com