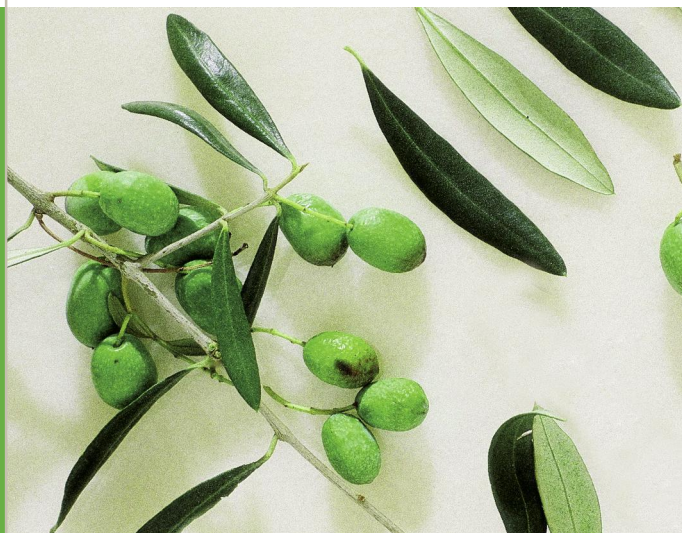




OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DAUNO DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE N.2325/97 (GUCE L. 322/97 DEL 25.11.1997)

Categoria del prodotto:	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
Altre denominazioni:	-
Area di origine del prodotto:	LA PROVINCIA DI FOGGIA



Ha colore tendente dal verde al giallo. Acidità massima dello 0,6%. Odore leggermente fruttato. Sapore fruttato con spiccata sensazione di piccante e di amaro. A seconda della zona e della composizione varietale si identificano 4 menzioni differenti di olio: Basso Tavoliere, Gargano, Alto Tavoliere, Sub Appennino

- Basso Tavoliere (70% varietà Coratina): profumo intenso, erbaceo, fruttato, netto; sapore dolce con decise note di amaro e piccante, tipico retrogusto di carciofo. Si apprezza anche per la sua densità e pastosità tattile.

- Gargano (70% varietà Ogliarola garganica): profumo netto di oliva e abbastanza fruttato; sapore dolce, delicatamente fragrante, tipico retrogusto di mandorlato.

- Alto Tavoliere (80% varietà Peranzana o Provenzale): profumo intenso, fruttato, netto di oliva con note erbaceo-floreali; sapore fruttato con buon equilibrio amaro/piccante.

- Sub Appennino (70% varietà Ogliarola, Coratina, Rotondella): profumo fruttato tenue, netto di oliva; sapore dolce con sfumature sui generis.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	tracce	-	99,9	-	-	899 kcal

Processo Produttivo

La raccolta delle olive atte alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Dop Dauno deve avvenire solo per brucatura.

Periodo di produzione

La raccolta delle olive avviene entro il 30 gennaio. La molitura delle olive entro tre giorni dalla raccolta.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva Dop Dauno - Daunia Verde - Foggia (FG).

Organismi di controllo:

Agroqualità - Roma (RM).

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Gli accostamenti gastronomici sono i più vari a seconda della tipologia di olio utilizzata.

Il Basso Tavoliere ben si addice a paste e minestre dai sapori forti, agli arrostiti e ai piatti a base di verdure cotte; il Gargano ha sapore più delicato e quindi ben si abbina ai piatti a base di pesce e crostacei o verdure crude.

L'Alto Tavoliere si addice a pinzimoni, insalate, bruschette, oppure a piatti decisi sia a crudo sia in cottura. Infine il Sub Appennino è ideale per frittiture raffinate e per usi in pasticceria.