



FRANTOIO DI SANTA TÈA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

LE SELEZIONI

Dalla selezione in campo delle olive in base alla loro maturazione, varietà e sistema di coltivazione.

Raccolte nelle migliori aree a vocazione olivicola.

The selection of the olives for their varieties and time of ripening, in the best italian areas.

RACCOLTA di OLIVE VERDI



È l'olio extra vergine di oliva che nasce dalla selezione in campo di olive verdi e frante a freddo. Carattere deciso, con intenso profumo di oliva fresca e note leggere di carciofo ed erbe selvatiche. Dal gusto rotondo ed equilibrato con note erbacee, finale piccante, leggermente amaro.

*An extra virgin olive oil that comes from the careful selection of green olives, cold pressed.
A strong flavor with an intense aroma of fresh olives with the taste of artichokes and wild grass.
Slightly spicy with a full-bodied and well balanced taste.*

GONNELLI 1585





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

RACCOLTA di OLIVE VERDI

Zona di produzione delle olive: nelle provincie di Firenze, Arezzo e Siena e/o nelle migliori aree a vocazione olivicola.

Cultivar: varietà italiane.

Periodo di raccolta delle olive: da Ottobre a Dicembre.

Tempi di lavorazione: entro le 20 ore dalla raccolta.

Pulizia olive: defogliazione e separazione corpi estranei (rametti, foglie) mediante sistema brevettato, lavaggio con acqua depurata.

Lavorazione: a ciclo continuo in assenza di ossigeno sotto azoto, estrazione a temperatura controllata (a freddo).

Filtraggio: con pura cellulosa.

Conservazione: in contenitori di acciaio inox, a temperatura controllata, sotto azoto.

Imbottigliamento: automatico sotto azoto con pulizia bottiglie e controllo automatico livello.

Sicurezza: tappo dosatore anti-riempimento.

Profumo: intenso di oliva fresca.

Gusto: bouquet di oliva non ancora matura con evidenti note fresche erbacee e sensazioni di carciofo.

Note finali di amaro e piccante. Armonico.

Colore: verde smeraldo con riflessi giallo dorato.

Abbinamento consigliato: ideale su carni e verdure grigliate. Ottimo su carpacci ed insalate.

Olive Production area: in the provinces of Florence, Arezzo, Siena and/or from the best italian areas.

Cultivar: italian varieties.

Harvesting period: from October to December.

Processing time: within 20 hours of the picking.

Olive cleaning method: removal of stems and leaves using patented machines and olives washing.

Manufacturing: a continuous airtight cycle, under nitrogen. Extraction at a controlled temperature (cold extraction) in absence of oxygen.

Filtering: pure cellulose.

Storage: at a controlled temperature in a stainless steel containers, in absence of oxygen, under nitrogen.

Bottling: automatic under nitrogen with bottle cleaning and automatic level control.

Security: non-refillable cap.

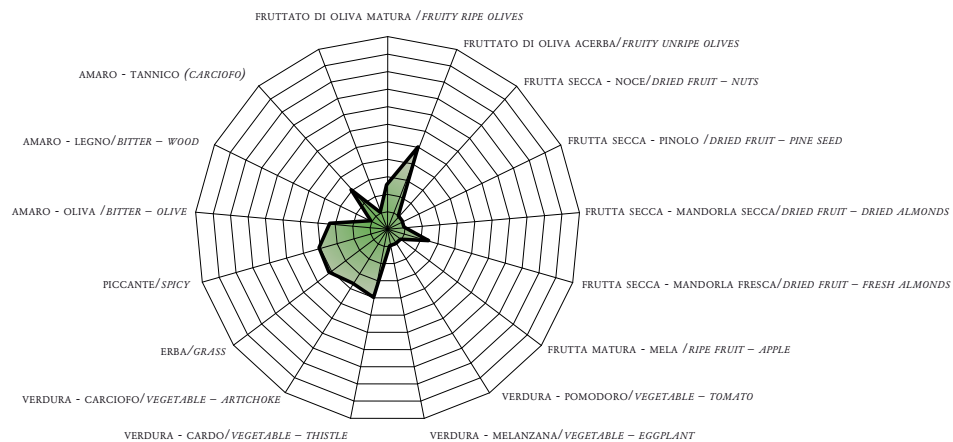
Fragrance: intense freshness of green olives.

Taste: bouquet of unripe fresh olives with herbaceous notes and artichoke. Harmonic with a balance between a spicy and bitter flavor.

Color: emerald green almost a golden yellow.

Recommended on: perfect on meat and grilled vegetables. Excellent on carpaccio and salad.

PROFILO SENSORIALE/SENSORY PROFILE



Formato in litri	Contenitore	Codice prodotto	Codice EAN	Altezza in cm	Pezzi per cartone	Peso cartone in Kg.	N. cartoni a strato	N. strati	N. Cartoni	Peso Pallet in Kg.
Litres	Container	Product code	EAN code	Height in cm	Pieces of cardboard	Weight of cardboard in kg	Total boxes per layer	N. of rows	N. of cardboard boxes	Pallet weight in kg
0,02	Bottiglia/Bottle	AF/20	N.A.	8,5	50	3,2	20	3	60	210
0,10	Bottiglia/Bottle	AF/100	8009345101009	17	24	5,3	16	5	80	446
0,25	Bottiglia/Bottle	AF/250	8009345102501	22	12	6,8	18	5	90	630
0,50	Bottiglia/Bottle	AF/500	8009345130016	27	6	5,2	24	4	96	521
0,75	Bottiglia/Bottle	AF/750	8009345107506	31,5	6	7,9	19	3	57	472
3	Bag in box	AF/3B	8009345130009	22	4	12,5	10	3	30	395
3	Latta/Tin can	AF/3L	8009345130009	26	4	12,5	15	3	45	585

Frantoio di Santa Téa di Gonnelli 1585 Srl via E. De Nicola 41, 50066 Reggello - Firenze ITALIA Tel. + 39.055-869140/868117 - Fax +39.055- 869142
 info@gonnelli1585.it - Ufficio Qualità: quality@gonnelli1585.it - www.gonnelli1585.it



GONNELLI 1585