

OLIO EXTRA VERGINE



Palazzo
TRONCONI

L'azienda agricola biodinamica "Palazzo Tronconi", nel 2016, immette sul mercato il proprio olio extra vergine, prodotto nella tenuta sita sul territorio di Vallecorsa (FR).

L'uliveto è caratterizzato dalla presenza di 248 piante appartenenti a due differenti cultivar: la prima risulta essere autoctona e tipica del luogo denominata "Carboncella di Vallecorsa", unica nel suo genere nel panorama olivicolo nazionale; la seconda, più conosciuta, risulta essere "Itrana".

L'olio prodotto dalla "Carboncella vallecorsana" si caratterizza per l'alta concentrazione di polifenoli, garantendo così elevati tempi di conservazione del prodotto e inalterate qualità organolettiche. L'olio prodotto da "Itrana", invece, si caratterizza per l'intensità e aromi provenienti dall'ambiente circostante: per tal motivo il mix delle due cultivar rende unico tale prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olio dal fruttato intenso, all'olfatto si offre complesso e avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei, con spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro. Al gusto ritroviamo ciò che promesso al naso con l'aggiunta di sapori balsamici. L'amaro e il piccante sono decisi e in buona armonia.

L'alto contenuto di polifenoli fa sì che l'olio sia ricco di antiossidanti, da considerarsi fra i prodotti più genuini che la natura possa offrirci. L'olio extra vergine d'oliva, per la sua concentrazione in acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, ha un ruolo fondamentale nella dieta mediterranea ed è un alimento completo ed indispensabile per mantenere, a qualsiasi età, il corpo in piena forma ed efficienza.

COMPOSIZIONE ACIDICA (acidità in %; polifenoli in ppm)

ACIDO EICOSENOICO	0.34
ACIDO EICOSANOICO	0.37
ACIDO EPTADECENOICO	0.09
ACIDO EPTADECANOICO	0.05
ACIDO LINOLEICO	8.63
ACIDO LINOLENICO	0.59
ACIDO OLEICO	75.37
ACIDO PALMITICO	11.79
ACIDO PALMITOLEICO	0.69
ACIDO STEARICO	2.08
POLIFENOLI	354.00

QUALITÀ

Le olive sono state raccolte quando si presentavano di colore verde per circa l'80%, nel periodo 15 Ottobre / 15 novembre, di conseguenza l'olio prodotto risulta essere di fruttato più intenso con toni più accentuati.

La molitura, effettuata in frantoio a due fasi, permette di elevare il contenuto dei polifenoli presenti nell'olio e di mantenerne inalterata la sua qualità.

CONSIGLI D'USO

Ottimo a crudo su insalate di carciofi e funghi, carpacci e tartare di carne, zuppe di verdure e legumi, tagliata di tonno, spada alla griglia, carni rosse ai ferri, formaggi stagionati a pasta filata.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Palazzo
TRONCONI

Palazzo Tronconi, the biodynamic farming company introduced its Extra Virgin Olive Oil to the market in 2016, produced on their farm located in the area of Vallecorsa (FR).

The olive grove, is characterised by the presence of 248 thriving olive trees belonging to two different cultivars, the first one a native and typical of the area called "Carboncella di Vallecorsa" unique in its species in the national olive-growing landscape; the second cultivar is the "Itrana".

The oil produced by "Carboncella Vallecorsana" is characterised by the high number of polyphenols, which rise by far the storage time of the product, keeping its organoleptic qualities intact. The oil produced by "Itrana" is characterised by its intensity and the aromas that it captures from the environment and makes its own. As a result, the mixture of the two cultivars makes Palazzo Tronconi the producer of an Extra Virgin Olive Oil of exceptional quality.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Intense fruity oil, with a complex and captivating aroma, defined by exquisite aromas of herbs, with strong hints of artichoke, cardoon and tomato and balsamic herbs. The bitterness and spiciness are strong and well balanced.

The high content of polyphenols means that the oil is rich in antioxidants, therefore considered among the most genuine products that nature can offer. Extra Virgin Olive Oil, for its concentration of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids, has a vital role in the Mediterranean diet; it is a complete and essential food to keep the body in good shape and efficiency at any age.

ACIDIC COMPOSITION (acidity in %; polyphenols in ppm)

EICOSENOIC ACID	0.34
EICOSANOIC ACID	0.37
HEPTADECENOIC ACID	0.09
HEPTADECANOIC ACID	0.05
LINOLEIC ACID	8.63
LINOLENIC ACID	0.59
OLEIC ACID	75.37
PALMITIC ACID	11.79
PALMITOLEIC ACID	0.69
STEARIC ACID	2.08
POLYPHENOLS	354.00

QUALITY

The olives are picked when they are about 80% green in the period October/November, consequently the oil produced is of a more intense fruitiness, with more accentuated shades. The crushing carried out at the olive oil-mill is achieved in two phases, which allows the polyphenol content present in the oil to be higher and to keep the most qualities possible of the oil itself.

HOW TO USE

Excellent raw on artichoke and mushroom salads, carpaccio and steak tartare, vegetable and legume soups, tuna steak, grilled swordfish, grilled red meats, seasoned stretched cheese.

