Olivottoil

FAMILY MADE ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

World Olive Oil SILVER AWARD NY1OOC2022 Competition

100% Prodotto in Italia

Olivottoil è un olio extra vergine di oliva artigianale con caratteristiche nutraceutiche e a residui zero, 100% prodotto in Puglia -Italia e distribuito direttamente e solo al consumatore finale da Olivotto srls. Olivottoil si distingue per la sua Fragranza, Purezza e Benessere. Olivottoil è stato piu' volte premiato con il GOLD e SILVER AWARD al "New York International Olive Oil Competition". Olivottoil e' stato scelto da Amazon per rappresentare gli oltre 20000 vendors Italiani presenti sul marketplace Amazon.com alla cerimonia del 2/06/23 a Washington in rappresentanza del MADE IN ITALY. Olivotto srls e' una "Multinazionale Tascabile" con presenza in sette mercati a livello internazionale (vedi retro).

Caratteristiche:

- ✓ **Salutistico** - Ricco di antiossidanti (Acido Oleico, Biofenoli e Vitamina E) – Vedi claims EFSA (EU) e FDA (USA) inclusi in etichetta
- ✓ **Puro** - Zero pesticidi (<0.01 parti per milione) come da analisi multi-residuale Chemiservice (Accredia)
- ✓ **Fresco** - "Campagna 2026/2027" in etichetta. Olive raccolte a inizio Nov-2026 e molite a freddo entro 24h
- ✓ **Qualità** – Proprietà chimico – fisiche migliori (2x) rispetto allo standard COI per olio extra vergine
- ✓ **Artigianale** - Direttamente dal contadino al consumatore con le sole mani del produttore
- ✓ **Green** - Proviene da olivi tradizionali e ogni litro di quest' olio sequestra 8.5 kg di CO_2 **(1).** Consideriamo il cambio climatico come la sfida più impegnativa per continuare a produrre EVOO di qualità



EVOO	Packaging	Profilo Sensoriale	Analisi Chimica (2)	Profilo Salutistico
Olivottoil 26/27 Edition	**750 ml & 5 L** **Lattina. Stampa UV a prova di unto**	**Fruttato: Medio** **Amaro: Medio** **Pungente: Medio**	**Acidita' Lib. 0.16%** **Perossidi 4.3**	**Biofenoli > 723 (mg/kg)** **Tocoferoli (Vit. E) 349 (mg/kg)** **Acido Oleico >75,85%**
Olivottoil Wild 26/27 Edition	**750 ml** **Lattina Stampa UV a prova di unto**	**Fruttato: Intenso** **Amaro: Intenso** **Pungente: Medio**	**Acidita' Lib 0.14%** **Perossidi 3.7**	**Biofenoli > 769 (mg/kg)** **Tocoferoli (Vit. E) > 331 (mg/kg)** **Acido Oleico >76.18%**

(1) International Olive Sustainability Conference: International Olive Oil Council (05/sep/24)

(2) Le analisi di Laboratorio Chemiservice (Monopoli) sono su : http://www.olivottoil.it/where-to-buy-it.html

I bollettini di molitura del seguente 2027 Edition tracking report sono disponibili sul sito aziendale :

Olivottoil 2027 Edition - TRACEABILITY REPORT											
OLIVES									OLIVE OIL		
Harvest date	Cultivar	Location	GPS Coordinates	Olive Trees years old (years)	Sesto di impianto (distance bet trees mxm)	Trees Treatment	Harvest technique	Olives qty (ql)	Milling Location	Milling bulletin # See reports	Free Fatty Acid %
30/10/2026	Leccina	Li Machi Noi- Erchie	40°24'59.4"N 17°42'16.6"E	4	6x6	Carenza	Green - net	51.70	Bosco - Avetrana	Bosco 332	0.30%
12/11/2026	Coratina	Andria Agro Pellegrino	41,2239000, 16,2414580	110	6x6	Carenza	Green - net	365.00	Di Pietro - Andria	Di Pietro 16/V	0.14%

Le olive sono raccolte dalla pianta nelle zone di Manduria in riva al mare (vedi foto) , Erchie e Andria e provengono dai vari cultivar prestigiosi di Puglia: Primariamente Coratina e poi Ogliarola, Leccina, Picholine

Linea di molitura Bosco a freddo usa lo stato dell'arte della molitura : protoreattore per preservare aromi e polifenoli dell' olio.

Maggiori dettagli e i certificati formali sono disponibili sul sito web Olivottoil

Per chi vuole approfondire forniamo qui di seguito gli aspetti che qualificano l'olio extra vergine d'oliva **Olivottoil**:

- Parametro salutistico **BIOFENOLI** (sottoinsieme dei Polifenoli) . European Food Safety Authority (EFSA) autorizza la messa in etichetta di un claim salutistico per enfatizzare le proprietà antiossidanti solo quando l'Olio Extra Vergine d'Oliva (**EVOO**) supera la concentrazione di 250mg/kg. Per sicurezza occorre avere un valore doppio

- Parametro salutistico **ALPHA_TOCOFEROLI (Vit E)** . Anche in questo caso EFSA ha definito un limite minimo di 120mg/kg per consentire il claim. I valori di Olivottoil consentono con la quantità giornaliera raccomandata di olio (due cucchiai da cucina al giorno) consentono di ottenere il fabbisogno giornaliero di Vitamina E.

- **% di ACIDITA' LIBERA e PEROSSIDI**. Sono due parametri classici della chimico-fisica dell'olio. I limiti per **EVOO** sono rispettivamente 0,8% e 20. Abbiamo aggiunto "Artigianale" al nostro olio per posizionarlo in coerenza con il nostro impegno a fare almeno due volte meglio di quello richiesto dal Comitato Olivicolo Internazionale per questa categoria merceologica.

- **CAMPAGNA OLEARIA 2026/2027**. Questa dizione in etichetta qualifica per: solo olio nuovo e non miscelato con oli di annate precedenti.

- **PROFILO SENSORIALE. EVOO** è l'unico cibo che, per essere definito tale, richiede un assaggio da parte di esperti (almeno 8) coordinati da un super esperto: il Capo Panel. I tre aspetti positivi sono: Fruttato, Amaro e Pungente. Gli aspetti negativi sono molti e il rancido rappresenta quello principale. **Olio Extra Vergine**, per essere legalmente tale, deve avere zero difetti e la mediana del fruttato maggiore di zero. Le dizioni Leggero, Medio e Intenso significano rispettivamente minore di 3, tra 3 e 6, oltre 6.In Italia e' l' unico cibo che viene ancora consegnato alla porta del consumatore dal produttore.

- **ZERO PESTICIDI**. Per ogni lotto viene resa disponibile l'**ANALISI MULTIRESIDUALE** del Chemiservice Lab che evidenzia eventuali livelli di presenza pesticidi (MRL). Olivottoil 27 Edition ha valori inferiori o uguali a 0,01 parti per milione. La soglia definita da Olivottoil per zero pesticidi ha il terzo decimale troncato. Vedi www.olivottoil.it

- **SOSTENIBILITA**. **Olivottoil** è un extra vergine artigianale e rispetta quindi i criteri di sostenibilità presentati da Italia al COP212 nel 2016: la produzione di 1 litro di olio artigianale genera 1.5kg di CO2-Eq mentre l'olivo e le foglie necessarie a produrre quel litro sequestrano dall' atmosfera 10 kg di CO2, con un bilancio positivo per 8.5 kg di CO2. Dal punto di vista del packaging le lattine sono di acciaio leggero, le etichette stampate direttamente sulla lattina, il cartone proviene da carta riciclata. Il trasporto avviene via nave / groupage o via gomma con bancali in legno a carico massimo . Olivotto srls e' ubicata nel primario polo logistico Italiano di Arese/Rho (MI)

- **AWARDS**. Il New York International Olive Oil Competition con circa 1000 produttori partecipanti ha riconosciuto il Gold Award a Olivottoil Manhattan edition nel 2017, nel 2018 e Olivottoil (Cellino) 2021. Olivottoil 2025 Edition e Olivottoil Wild (Ogliarolo) 2020 e 2022 hanno ricevuto il Silver Award. **Scelto da Amazon.com tra 20000 vendors per rappresentare il MADE IN ITALY all' Ambasciata Italiana a Washington il 02/06/2023.**

Contatti:

mobile: +39348-4994972 / +39348-3974045 | e-mail: olivottosrl@hotmail.com | web: www.olivottoil.it | **Olivottoil**

In Italia il prodotto è anche disponibile sui circuiti GAS o inviando una email a: olivottosrl@hotmail.com.

Online : Amazon.com, Amazon.co.uk, Amazon.ca, Amazon.de, Amazon.fr, Amazon.it

Olivotto Srls largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Milano Italia **VAT: IT08007300968** pec:olivottosrl@pec.it