Olivottoil

FAMILY MADE ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

World Olive Oil SILVER AWARD NYIOOC 2022 Competition

100 % italien

Olivottoil est une huile d'olive vierge extra artisanale aux propriétés nutraceutiques et sans résidus, 100 % produite dans les Pouilles (Italie) et distribuée directement et exclusivement au consommateur final par Olivotto srls. Olivottoil se distingue par son parfum, sa pureté et ses bienfaits. Olivottoil a remporté à plusieurs reprises les GOLD et SILVER AWARDS du « New York International Olive Oil Competition ». Olivottoil a été choisie par Amazon pour représenter les plus de 20 000 vendeurs italiens présents sur la marketplace Amazon.com lors de la cérémonie organisée à Washington en juin 2023 au nom du MADE IN ITALY. Olivotto srls est une « multinationale de poche » présente sur sept marchés internationaux (voir au verso).

Caractéristiques :

- ✓ **Saine** - Riche en antioxydants (acide oléique, biophénols et vitamine E) – voir les allégations EFSA (UE) et FDA (USA) sur l'étiquette
- ✓ **Pure** - Zéro pesticide (< 0,01 partie par million) selon l'analyse multirésidus Chemiservice (Accredia)
- ✓ **Fraîche** - « Récolte 2026/2027 » sur l'étiquette. Olives cueillies début novembre 2026 et pressées à froid en moins de 24 h
- ✓ **Qualité** – Propriétés physico-chimiques deux fois meilleures (2x) que la norme COI pour l'huile d'olive vierge extra
- ✓ **Artisanale** - Directement du producteur au consommateur, sans intermédiaire
- ✓ **Verte** - Issue d'oliviers traditionnels ; chaque litre de cette huile séquestre 8,5 kg de CO_2 **(1).** Nous considérons le changement climatique comme le plus grand défi pour continuer à produire une EVOO de qualité



EVOO	Emballage	Profil sensoriel	Analyse chimique (2)	Profil santé
Olivottoil Édition 26/27	**750 ml & 5 L** **Bidon. Impression UV résistante aux graisses**	**Fruité : moyen** **Amertume : moyenne** **Piquant : moyen**	**Acidité libre 0,16 %** **Peroxydes 4,3**	**Biophénols > 723 (mg/kg)** **Tocophérols (Vit. E) 349 (mg/kg)** **Acide oléique >75,85 %**

Olivottoil Wild Édition 26/27	**750 ml** **Bidon. Impression UV résistante aux graisses**	**Fruité : intense** **Amertume : intense** **Piquant : moyen**	**Acidité libre 0,14 %** **Peroxydes 3,7**	**Biophénols > 769 (mg/kg)** **Tocophérols (Vit. E) > 331** **(mg/kg) Acide oléique >76,18 %**

(1) International Olive Sustainability Conference : Conseil oléicole international (05/09/24)

(2) Les analyses du laboratoire Chemiservice (Monopoli) sont disponibles sur : http://www.olivottoil.it/where-to-buy-it.html

Les bulletins de trituration de ce rapport de traçabilité Édition 2027 sont disponibles sur notre site :

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 (qli)	Milling Location	Milling bulletin # See reports	Free Fatty Acid %
30 October 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 November 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%

Les olives sont cueillies sur l'arbre près des communes de Manduria (voir photo), Erchie et Andria, et proviennent des prestigieux cultivars des Pouilles : principalement la Coratina, mais aussi l'Ogliarola, la Leccina et la Picholine

Notre partenaire, le moulin à froid Bosco, utilise une technologie de trituration de pointe, dont un proto-réacteur qui préserve les arômes et les polyphénols de l'huile

Plus de détails et les certificats officiels sont disponibles sur le site Olivottoil.

Pour ceux qui souhaitent en savoir plus, voici les qualités qui définissent l'huile d'olive vierge extra **Olivottoil** :

- Paramètre santé **BIOPHÉNOLS** (sous-groupe des polyphénols). L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) n'autorise une allégation de santé sur l'étiquette mettant en avant les propriétés antioxydantes que lorsque l'huile d'olive vierge extra (**EVOO**) dépasse une concentration de 250 mg/kg. Par sécurité, il faut une valeur deux fois supérieure

- Paramètre santé **ALPHA-TOCOPHÉROLS (Vit. E)**. Là aussi, l'EFSA a fixé un minimum de 120 mg/kg pour autoriser l'allégation. Avec les valeurs d'Olivottoil, la quantité journalière d'huile recommandée (deux cuillères à soupe par jour) couvre les besoins quotidiens en vitamine E.

- **% D'ACIDITÉ LIBRE et PEROXYDES**. Ce sont deux paramètres physico-chimiques classiques de l'huile. Les limites pour l'**EVOO** sont respectivement de 0,8 % et 20. Nous avons ajouté « Artisanale » à notre huile pour la positionner en cohérence avec notre engagement à faire au moins deux fois mieux que ce qu'exige le Conseil oléicole international pour cette catégorie de produits.

- **RÉCOLTE 2026/2027**. Cette mention sur l'étiquette signifie : uniquement de l'huile nouvelle, non mélangée avec des huiles d'années précédentes.

- **PROFIL SENSORIEL**. Pour être reconnue comme telle, l'**huile d'olive vierge extra (EVOO)** doit être dégustée par des experts (au moins 8) coordonnés par un expert principal : le chef de jury. Les trois attributs positifs sont : le fruité, l'amertume et le piquant. Les défauts sont nombreux, le rance étant le principal. Pour être légalement reconnue comme telle, l'**EVOO** doit présenter zéro défaut et une médiane du fruité supérieure à zéro. Les mentions Léger, Moyen et Intense correspondent respectivement à moins de 3, entre 3 et 6, et plus de 6. En Italie, c'est le seul aliment encore livré à la porte du consommateur par le producteur.

- **ZÉRO PESTICIDE**. Pour chaque lot, nous fournissons l'**ANALYSE MULTIRÉSIDUS** du laboratoire Chemiservice, qui indique les niveaux de résidus de pesticides (LMR). Olivottoil Édition 27 présente des valeurs inférieures ou égales à 0,01 partie par million. Le seuil fixé par Olivottoil pour « zéro pesticide » tronque la troisième décimale. Voir www.olivottoil.it

- **DURABILITÉ**. **Olivottoil** est une EVOO artisanale et répond donc aux critères de durabilité présentés par l'Italie à la COP21 en 2016 : la production d'un litre d'huile artisanale génère 1,5 kg d'équivalent CO2, tandis que l'olivier et les feuilles nécessaires pour produire ce litre séquestrent 10 kg de CO2 de l'atmosphère, soit un bilan positif de 8,5 kg de CO2. Côté emballage, les bidons sont en acier léger, les étiquettes sont imprimées directement sur le bidon et le carton est issu de papier recyclé. Le transport se fait par bateau / groupage ou par route sur palettes en bois à pleine charge. Olivotto srls est située dans le principal pôle logistique italien d'Arese/Rho (MI)

- **PRIX**. Avec environ 1 000 producteurs participants, le New York International Olive Oil Competition a décerné le Gold Award à l'édition Manhattan d'Olivottoil en 2017 et 2018, ainsi qu'à Olivottoil Cellino en 2021. Olivottoil Édition 2025 et Olivottoil Wild (Ogliarolo) 2020 et 2022 ont reçu le Silver Award. **Choisie par Amazon.com parmi 20 000 vendeurs pour représenter le MADE IN ITALY à l'ambassade d'Italie à Washington en juin 2023.**

Contacts :

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

En Italie, le produit est aussi disponible via les GAS (groupes d'achat solidaires) ou par e-mail à : olivottosrl@hotmail.com.

En ligne : Amazon.com, Amazon.co.uk, Amazon.ca, Amazon.de, Amazon.fr, Amazon.it

Olivotto Srls largo Ungaretti 3/A 20020 Arese Milan Italie **TVA : IT08007300968** pec:olivottosrl@pec.it