

TENUTA FORTELONGO

Olio di Oliva Extra Vergine *Sinfonia di Delicatezze*

A tutti i Pregiatissimi Clienti

*Informativa sulle qualità **Bio Nutrizionali** dell'Olio "Sinfonia di Delicatezze"*

*Con molto piacere ed orgoglio Vi porto a conoscenza le caratteristiche **Bio nutrizionali** attraverso il risultato delle analisi effettuate proprio in questa campagna produttiva .*

*Apprezzato per il suo Gusto e Delicatezza l'olio "Sinfonie di Delicatezze" vanta **caratteristiche organolettiche** molto importanti, difficili da raggiungere, e trovare;*

*1) La bassissima **acidità sempre sotto il 0,20%**(per essere extra vergine non deve superare lo **0,80%**, e per oli **D.O.P** max **0,50%**)*

*2) Il basso numero di **perossidi da 2,51 a 4,70 (valori difficili da trovare)** i perossidi sono gli elementi che ossidano l'olio che poi in esso sviluppano l'acidità, si considera che un olio di **alta qualità** deve averne **meno possibile max dai 7,5 ai 9**.*

*3)Molto importanti i **polifenoli "antiossidanti"** che in questo olio sono presenti in quantità eccellenti; **oltre 400 mg./kg**, tenendo presente che un olio, quando raggiunge i **150 mg./kg**. è dichiarato di alta qualità, idem per avere la qualifica di **D.O.P.** i **polifenoli** giocano un ruolo fondamentale nell'**eliminazione dei radicali liberi** che sono i responsabili della ossidazione a livello cellulare nel nostro organismo.*

*4) Altro dato molto importante e ben presente, sono i **tocoferoli "vit. E oltre i 350 mg/kg"**, i **tocoferoli** sono delle varietà di **vitamina E** parimenti essenziali per l'organismo, questa vitamina agisce in particolare a livello delle membrane che circondano le cellule, **bloccando la propagazione delle reazioni a catena dovute ai radicali liberi che normalmente le distruggono**.*

*Sicuro che questa mia descrizione sia utile a dare il giusto valore ad un prodotto così speciale ed esaudendo in pieno le esigenze dei **Pregiatissimi Clienti***

*Cordialmente
Riccardo Casarotto*