



CAPPUCCINI Peperoncino

Condimento a base di olio EVO e peperoncini Habanero freschi

VARIETÀ DELLE OLIVE

Raggiola, Leccino, Maurino, Picholine.

OLIVETI DI ORIGINE

Suolo prevalentemente di natura calcarea con matrice argillosa, con granulometria perfetta per il drenaggio delle acque, adatti ad accogliere e valorizzare le cultivar degli olivi coltivati ad una altezza media di 400 m slm. Il sistema di allevamento prevede il vaso policonico, con una densità d'impianto di 277 piante/Ha e un sesto 6x6. La resa media a pianta è di 20 kilogrammi di oliva, equivalenti a 2,4 litri di olio. (Rresa in olio: 12%).

LA RACCOLTA DELLE OLIVE

Già dai primi giorni di ottobre inizia la raccolta delle olive, agevolata da abbacchiatori elettrici e reti. Entro poche ore i frutti vengono conferiti al frantoio dell'Azienda.

L'ESTRAZIONE DELL'OLIO

Dopo una prima defogliazione e pulizia delle olive, queste vengono frante assieme alle arance fresche attraverso una serie di martelli con variazione di giri (da 2800 a 4800 rpm).

La pasta ottenuta viene indirizzata all'interno delle gramole, dove una rotazione continua e una temperatura non superiore ai 26°C, permette l'affiorare dell'olio. Una prima centrifuga permetterà la separazione della parte solida, detta sansa, da quella liquida, composta da olio e acqua di vegetazione. Queste due parti verranno suddivise in una seconda centrifuga. A questo punto, vengono posti in infusione nell'olio i peperoncini precedentemente essiccati ad una temperatura non superiore ai 37°C. Dopo un tempo sufficientemente lungo da ottenere una giusta piccantezza, l'habanero viene estratto. L'olio ottenuto viene stoccato in serbatoi d'acciaio.

LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Gli oli vengono filtrati e mantenuti in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata e saturi di azoto, per una corretta conservazione, evitando alterazioni. A conferma di quanto appena detto vengono eseguiti piccoli imbottigliamenti alla volta, garantendo una stabilità della qualità nel tempo.

