



Il nostro olio extravergine di oliva biologico



L'olio extra vergine di oliva biologico dell'Azienda Agricola Grimoli Montaio di Scala Laura, è prodotto solo con olive coltivate nella nostra proprietà.

Le nostre cultivar sono: 35% moraiolo, 40% frantoio, 25% leccino.

Il nostro olio all'aspetto si presenta di un colore verde con sfumature dorate, con sentori fruttati e una leggera nota di carciofo in fase di chiusura gustativa.

Delicato, equilibrato e non molto piccante sono le sue caratteristiche più apprezzate.

Si distingue inoltre per la sua bassa acidità inferiore allo 0,2%, quando il limite per essere denominato olio extra vergine di oliva è 0,8%.

Le olive vengono raccolte a mano con l'ausilio di elettro-scuotitori per le cime più alte degli ulivi più vecchi.

Le olive raccolte, al fine di mantenere il più possibile inalterate le fragranze e le loro proprietà organolettiche, vengono portate al frantoio appena raccolte e molinate a freddo.

Con tale processo l'olio mantiene inalterate le componenti nutrizionali migliorando così, rispetto agli altri oli sottoposti a trasformazioni chimiche, le sue funzioni protettive per il nostro organismo sia per il sistema e cardiovascolare, che epato-biliare. Confezionamenti disponibili: Bottiglie 0,25 e 0,75 lt, Latte 3 e 5lt.

Riconoscimenti ottenuti

1° classificato al concorso "miglior olio 2009 GIURIA POPOLARE" Comune di Cavriglia.





2° classificato al concorso "miglior olio 2013" Comune di Cavriglia.

2° classificato al concorso "AVPA" Parigi 2014.

3° classificato al concorso "miglior olio 2018" Comune di Cavriglia.



Alcuni esempi "particolari" di abbinamento cibo con il nostro olio

-  Stuzzichini di carne o pesce
-  Tartare di mazzancolla
-  Crostini con fegatini di pollo
-  Tartare di sedano e mela con pancetta affumicata