

L'olio extravergine d'oliva dell'Azienda Agricola Tuscanese è stato analizzato dal Laboratorio Chimico Merceologico della C.C.I.A.A. di Roma, ed è risultato di **qualità superiore**.

ANALISI CHIMICHE PRODOTTO 2014/2015

Metodo: secondo Reg. CEE 2568/1991 del 11-07-1991

Parametro: Esteri metilici degli acidi grassi insaturi

	risultato	unità di misura
Totali	85,4	%

Parametro: Composizione in Steroli

	risultato	unità di misura
Colesterolo	0,0	%

	risultato	norma
Acidità	0,3%	0,8%

	8 mEq	20 mEq
Num. Perossidi		

	300	mg/Kg
Polifenoli totali (MIP - 17-Rev. 01)		

	10	
Alchil esteri		

L'olio extravergine d'oliva Tuscanese è risultato ricco di acidi insaturi. Tali acidi, che il nostro organismo non è in grado di produrre, sono molto importanti in una alimentazione per la prevenzione dimostrata contro malattie cardiovascolari.

La normativa prevede che un olio extravergine d'oliva possa avere al massimo una acidità pari allo 0,8%: l'olio extravergine d'oliva Tuscanese ha sempre ottenuto acidità bassissime (vedi tabella).

Quanto più l'acidità risulta bassa, tanto più si è certi che l'olio proviene da olive sane, raccolte dall'albero al giusto grado di maturazione e subito lavorate.

Il marchio **DOP TUSCIA** (Denominazione di Origine Protetta) garantisce che le olive lavorate sono raccolte nella zona della Tuscia



progetto grafico e fotografia: marcoviti design

Azienda Agricola
TUSCANESE
di Marini Leandri





Garantito dal Ministero
delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali
ai sensi dell'Art. 10
Reg. C.E. 510/2006

D.O.P. TUSCIA

L'olio di origine protetta **DOP TUSCIA** è approvato e certificato dall'Unione Europea e prodotto da olive coltivate, molate e confezionate esclusivamente nel territorio denominato **TUSCIA**.

Il popolo etrusco si stabilì lungo la costa e l'entroterra tirrenico, tra i fiumi Arno e Tevere, nell'attuale Toscana e alto Lazio.

Qui costituirono il loro territorio denominato Etruria. La fascia meridionale di questo territorio fu chiamata **Tuscia**.

Le prime manifestazioni culturali risalgono alla fine del IX secolo A.C. Già a quei tempi, come provano molti reperti archeologici, l'olio di oliva era elemento fondamentale nella vita e nella salute di questo antico popolo.



520 a.c.
Sarcofago degli sposi
Museo Villa Giulia - Roma



1888
Francesco Leandri

Azienda Agricola TUSCANESE

L'Azienda Agricola Tuscanese è situata a pochi chilometri dall'antica città etrusco-romana Tuscania (oggi Tuscania) e dalla città di Tarquinia, uno dei più importanti centri etruschi, esattamente nel cuore della TUSCIA.

Fin dal 1888 la nostra azienda si occupa della produzione di **olio extravergine d'oliva** con il preciso intento di realizzare un prodotto naturale, preservando tutte le caratteristiche organolettiche e vitaminiche di un alimento da sempre considerato benefico per la salute dei consumatori:

la varietà di olive utilizzate, come **Canino, Leccino, Frantoio**, conferisce un gusto morbido e fruttato.

Le olive vengono raccolte a mano nel periodo tra ottobre e novembre, quando il frutto sta cambiando il suo colore dal verde al nero: tale metodo consente di ottenere un livello di acidità estremamente basso.

L'olio, di **Categoria Superiore**, è ottenuto direttamente dalle olive e **unicamente mediante procedimenti meccanici a freddo**.

**L'olio extravergine d'oliva
prodotto dall'azienda
agricola TUSCANESE
non è trattato
con prodotti chimici.**



2000
Francesco Marini Leandri
e la moglie Ludovica



Sala ricevimento clienti



Centro imbottigliamento



Sala degustazione



Azienda Agricola Tuscanese

