Scheda tecnica

Olio extravergine di oliva sfuso

Frantoio di Torre Bela · Edizione di novembre 2026

PRODOTTO

Denominazione	Olio extravergine di oliva
Presentazione	Sfuso, non filtrato (decantato)
Varietà	Arbequina e Arbosana
Origine	Portogallo. Una sola tenuta: Herdade da Torre Bela, Alcoentre (Azambuja), Ribatejo
Acquisti da terzi	Nessuno: non si acquistano né olive né olio

OLIVETO E RACCOLTA

Oliveto	1,2 milioni di olivi, a siepe
Metodo di produzione	Produzione Integrata, irrigazione a goccia
Raccolta	Meccanica, da ottobre a novembre
Dall'oliveto al frantoio	In meno di 24 ore; l'80% in meno di 6 ore

ESTRAZIONE

Processo	Ricevimento, lavaggio, frangitura, gramolatura, decanter a due fasi senza aggiunta di acqua, vibrovaglio e separatore centrifugo verticale
Temperatura	Gramolatura ed estrazione sotto i 27 °C, con registrazione per lotto (estrazione a freddo)
Stoccaggio	Serbatoi in acciaio inox in magazzino al chiuso, uno per lotto

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Classificazione	Ogni lotto è classificato da un laboratorio esterno accreditato: parametri chimico-fisici e panel di assaggio
Parametri analitici	Quelli del rapporto di analisi di ogni lotto, che accompagna la vendita
Residui e contaminanti	Analisi dei residui di pesticidi su ogni lotto venduto. MOAH inferiori a 1 mg/kg nel 2025/26
Certificazione	IFS Food, livello superiore (Higher Level). Certificato inviato su richiesta
Tracciabilità	Da ogni lotto di olio fino alla particella di origine

CONDIZIONI DI VENDITA

Consegna	Franco frantoio, ad Alcoentre (EXW)
Trasporto	Nell'autocisterna in acciaio inox del cliente
Lotto minimo	Un'autocisterna (circa 24 t)
Al carico	Certificato di lavaggio dell'autocisterna, filtro di carico e sigilli numerati

Torre Bela, C.R.L. (cooperativa agricola) · NIF PT 513 801 189 · Registrazione DGAV V128004A
Herdade da Torre Bela, EN 366, km 14,7, 2065-042 Alcoentre (Azambuja), Portogallo
comercial@torrebela.pt · torrebela.pt/it/lagar-e-azeite

Scheda informativa. I valori analitici di ogni lotto figurano nel relativo rapporto di analisi.