

The Accent on Taste

evo



l'antico uliveto

# TENUTA 100 TORRI



A 400 metri sul livello del mare, lungo i pendii delle dolci colline marchigiane, milletrecento ulivi producono da oltre trent'anni un Olio Extra Vergine di Oliva di qualità. Nel 2011 nasce la linea evoo, per gli amanti della cucina mediterranea.

## LA RACCOLTA

Il mese di ottobre è interamente dedicato alla raccolta differenziata delle olive: una squadra di esperti raccoglie le drupe arrivate al "giusto punto di maturazione" con il supporto di pettini meccanici o elettrici, separandole e cultivar per cultivar sul campo, nell'assoluto rispetto della natura.

## LA FRANGITURA

Al termine della giornata di raccolto, in meno di 12 ore le olive sono trasportate al vicino frantoio, lungo la piana della Vallata del Tronto. Pesa, lavaggio, frangitura e gramolatura delle paste in acqua e in assenza d'aria, ad una temperatura mai superiore ai 27° sono le fasi che si susseguono durante il processo di produzione. Si macina di giorno o di notte, purché sia il prima possibile. E' il momento più delicato ed emozionante.

## A TAVOLA

L'oro verde novello inebria la tavola. L'extravergine dopo una breve decantazione in cisterna è imbottigliato e confezionato, senza essere filtrato per non privarlo della naturalezza e ricchezza di aromi, sapori e proprietà organolettiche. E' pronto per essere spedito e servito in Italia e all'estero.



TENUTA 100 TORRI

A photograph of an olive grove with rows of trees and a grassy field in the foreground. The text is overlaid on the image.

# l'extravergine biologico

100% ITALIANO

interamente prodotto nella Regione Marche

(certificato IT BIO-004 op.38506 conforme ai requisiti del Reg. CE 834/07 e del Reg. CE 889/08)

evo<sup>o</sup>®

# VARIETÀ E PROPRIETÀ

Quattro diverse varietà:

**BLEND, CARBONCELLA, LECCINO, ASCOLANA TENERA.**

Disponibile in bottiglie con tappo anti rabbocco, latte, confezioni regalo, spedibili in cartoni neutri o personalizzati.

Ricco di elementi nutrizionali Evo<sup>o</sup> è altamente digeribile perchè è ottenuto da una raccolta precoce. Denso di antiossidanti e vitamine che contrastano i radicali liberi produce effetti benefici per il cuore, la pelle e la salute in genere. Contribuisce altresì a ridurre le probabilità d'insorgenza del diabete.

Per saperne di più:

[www.evoobio.it/proprietà](http://www.evoobio.it/proprietà) [panel test, analisi di acidità (% acido oleico), perossidi (mEqO<sub>2</sub>/kg) e polifenoli (mg/kg)];

[www.evoobio.it/references](http://www.evoobio.it/references) [Guida olii d'Italia 2013, 2014, l'Oro delle Marche, Il Resto del Carlino Nov. 2013]



# Olio Extravergine di Oliva Biologico



---

## BLEND bio

Un mix di cultivar locali, Ascolana Tenera, Frantoio, Leccino, Carboncella, Dritta di Pescara, Piantone di Mogliano e di Falerone, Pendolino. All'olfatto fruttato leggero e armonico con lieve sensazione erbacea e con note di mandorla fresca. All'assaggio le note amare sfumano in un sentore di pomodoro e carciofo. Ideale per: bruschette, insalate, carne e pesce alla griglia.

Bottiglie: 0,25l - 0,50l - 0,75l

Latte: 3l - 5l - 10l

---

## CARBONCELLA bio

Un monocoltivar genuino e delicato all'olfatto leggermente fruttato e armonico con buona profondità aromatica. All'assaggio delicato al palato, con sentori di mandorla che sfumano in note leggermente amare di erbe mediterranee. Ideale per: carni bianche, pesce e verdure al vapore.

Bottiglie: 0,25l - 0,50l

---

## ASCOLANA TENERA bio

Un prodotto con una coerenza gustativa non sempre facile da trovare per i monovarietali. All'olfatto fruttato medio, note di mandorla fresca, pomodoro ed erbe aromatiche compongono il bouquet fresco e persistente. All'assaggio conferma la profondità olfattiva: amaro piacevole e piccante spiccato ma non invasivo. Ideale per: zuppe di legumi, crudi di carne e verdure cotte.

Bottiglie: 0,25l

---

## LECCINO bio

Un monocoltivar a basso contenuto oleico e ricco di polifenoli. All'olfatto fruttato leggero con note di erbe aromatiche, all'assaggio amaro piacevole e leggermente piccante. Ideale per: insalate, verdure crude e cotte, pesce fresco, cotto o crudo, cotture a vapore, frittura leggera e croccanti.

Bottiglie: 0,25l - 0,50l



TENUTA 100 TORRI

ASCOLI PICENO | ITALY | +39 339 20 80 323 | [WWW.EVOOBIO.IT](http://WWW.EVOOBIO.IT)