

Nutrirsi bio...logicamente!

La coltura biologica compie una scelta "etica": prepone al valore del rapido profitto quello della sostenibilità, del rispetto della terra, delle sue risorse e quindi dell'uomo di oggi e del futuro.

Il consumatore si trova di fronte alla stessa scelta: quella del beneficio immediato e quella del beneficio a lungo termine, relativo alla salute e al benessere del proprio corpo e dell'ambiente.

Le colture biologiche, infatti, rispettano i cicli naturali, sfruttano meno intensivamente la terra, non utilizzano concimi chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti e fitofarmaci non consentiti; hanno il divieto di usare ingredienti ottenuti da OGM nel rispetto assoluto del benessere umano ed animale. Per tutto ciò vengono controllate, testate, certificate da enti preposti, riconosciuti dalla Unione Europea e dai rispettivi paesi nei quali operano.

Un'ottima pratica per realizzare tutti i migliori principi atti a garantire al consumatore un cibo sano e sicuro e alla natura, in tutte le sue componenti, il ritorno alla speranza nella sostenibilità del futuro.

Olio extravergine di oliva
di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici.
Da agricoltura biologica
regime di controllo CE



Controllato da BIOS srl
Aut. Min. N.° 9990587 del 02/04/99



ACQUISTABILE IN

- LATTINE DA LT 3
- BOTTIGLIE DA LT 0,75
- BOTTIGLIE DA LT 0,50
- BOTTIGLIE DA LT 0,25

PRODOTTO DA:

AZIENDA AGRICOLA : Franco Stamerra
Via Impero, 151 - 73052 Parabita (LE)
TEL./FAX: 0832 392198
TEL.: 0833 593488/ 320 0473185
E-MAIL: info@biocultura.it
SITO: www.biocultura.it

WWW.BIOCULTURA.IT

L'Olio
Extravergine d'oliva
da agricoltura
Biologica



"Contrada la Corte"

è un olio italiano biologico
ottenuto dalle olive di varietà
Leccino e Cellina, prodotto
dall'azienda agricola
"Stamerra" con spremitura a
freddo, leggero, profumato,
delicato, di colore verde oro,
gusto fruttato e profumo di
mandorle amare.

Olio Extravergine d'oliva da agricoltura Biologica "Contrada la Corte"

Produzione 100% Naturale.
Nessun antiparassitario, pesticida
o fertilizzante. Assolutamente
proveniente da coltivazioni biologiche.

Olio ineguagliabile per qualità,
sapore e colore. Pugliese al 100%
ottenuto da olive selezionate sane
direttamente dalla pianta, raccolte
rigorosamente a mano al giusto grado
di maturazione per avere un olio di
qualità con una bassissima acidità
(non superiore all'0,4). Olive molite
a freddo, entro le 24 ore successive
alla raccolta, affinché l'olio possa
conservare inalterate nel tempo tutte
le proprietà organolettiche, il gusto e
l'aroma. A decantazione naturale in
sebatoi d'acciaio inox per alimenti a
temperatura costante e lontano dalla
luce secondo le norme CE.

E' esente da difetti e da odori
estranei.

Prodotto da olive della migliore
qualità leccino e cellina è un olio
corposo dal colore verde con riflessi
oro, dal sapore equilibrato, armonico
e superiore a qualsiasi altro olio in
commercio: si caratterizza per un gusto
fruttato che ne denota l'origine e ne
conferma la sua genuinità. Si adatta a
tutto campo in gastronomia sia a crudo,
quale condimento di insalate, verdure
e zuppe, ma anche per accompagnare
la cottura di grigliate di pesce o carni
arrosto o semplicemente su una fetta
di buon pane.

E' la base ideale della dieta
mediterranea oggi raccomandata in
tutto il mondo; particolarmente indicato
per chi sceglie un'alimentazione sana e
corretta.

ACIDITA' LIBERA	0.4 %
POLIFENOLI TOTALI	61 mg/kg
NUMERO DI PEROSSIDI	7 meqO2/kg
CERE	34 mg/kg

certificato da MULTILAB c/o CCIAA Lecce

Il disegno delle etichette,

progettato sulle qualità del prodotto,
punta principalmente su tre aspetti.

Gli Intarsi, come lavoro manuale di un
tempo, simboleggiano l'uso del metodo
naturale di produzione.

I Colori di sfondo non sono altro che
quelli stessi dell'olio "Contrada La
Corte", a mostrarne la limpidezza e la
purezza.



L'eleganza
del disegno
nel suo
insieme vuole
trasmettere
la superiorità
dell'olio.

La bottiglia
vuole essere
preziosa in sé
adattandosi,
quindi, a
diventare
oggetto
regalo.