Le Serre Azienda Agricola Biologica - Agriturismo	**SCHEDA INFORMATIVA** OLIO EVO - BIO - I.G.P.	Data ultima revisione: 05/12/2025	**SITO WEB:**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TOSCANO I.G.P. 2025

Formati: 0,10 L, 0,25 L, 0,50 L, 0,75 L, 3 L, 5 L

1) Resoconto annata

Dopo una ricca raccolta del 2024 e la potatura biennale, quest'anno ci aspettavamo un'annata di scarica. Invece, grazie anche alle innovative concimazioni biologiche fogliari e pellettate, l'allegagione è stata ottima e le piante erano cariche di piccole olive. Durante l'estate con 3 mesi di totale siccità ed un inizio agosto dalle temperature torride, la maggior parte delle olive sono seccate e cadute. La proliferazione della mosca dell'olivo, favorita dalle insolite temperature miti di luglio, è stata efficacemente gestita con un'attenta e tempestiva lotta biologica. In conclusione, nonostante l'annata avversa, le olive rimaste sono arrivate alla raccolta e frante in condizioni ottimali, seppur in quantità ridotta rispetto alle potenzialità di questa annata.

2) Caratteristiche specifiche del prodotto

Provenienza delle olive	Toscana (Italia). I nostri oliveti sono situati su terreni collinari a 10 km dal mare a circa 100 metri s.l.m.	
Cultivar	Frantoio, Leccino, Lazzero, Maurino, Pendolino, Moraiolo.	
Periodo di raccolta	Ottobre o Novembre.	
Aspetto e caratteristiche	Limpido da filtraggio, serve a preservare le qualità organolettiche eliminando i depositi di morchia che ne inizierebbero a rovinare la qualità già entro il primo mese dalla molitura, per questo evitiamo la decantazione naturale. Rispondente alle caratteristiche organolettiche previste dal disciplinare dell'olio Toscano IGP, quindi anche privo di qualunque difetto.	
Ciclo produttivo del frantoio	La frangitura viene fatta sempre entro massimo 12/24 ore dalla raccolta delle olive. Estrazione dell'olio extra vergine di oliva a freddo mediante ciclo continuo. Durante l'intero ciclo di lavorazione le temperature rimangono sempre sotto ai 27 °C.	
Modalità di conservazione	È veramente importante conservare l'olio in un luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore. Nel caso abbiate acquistato una lattina, quando la aprite vi consigliamo di imbottigliarla subito tutta in recipienti ben puliti e privi di odori, per ridurre la superfice dell'olio a contatto con l'ossigeno e non danneggiarne le qualità organolettiche. La temperatura di conservazione ottimale è tra i 15 °C e i 18 °C.	
Certificazioni	ICEA Certifica www.icea.bio	Toscano I.G.P. www.oliotoscanoigp.it

3) Composizione chimica (lotto A)

Acidità	0,24 %		- Extra vergine: massimo 0,8%. - Toscano I.G.P.: massimo 0,45%.
Perossidi	7,4 mEq O2/kg		- Extra vergine: massimo 20 mEq O2/kg. - Toscano I.G.P.: massimo 14 mEq O2/kg.
Biofenoli (Polifenoli)	548 mg/kg		- Extra vergine: quantità minima non richiesta. - Toscano I.G.P.: minimo 200 mg/kg.
Tocoferoli	245 mg/kg		- Extra vergine: quantità minima non richiesta. - Toscano I.G.P.: minimo 150 mg/kg.
Spettrofotometria U.V.	**K 232**	1,82 Abs	- Massimo 2,5 Abs.
	K 268	0,18 Abs	- Massimo 0,22 Abs.
	Delta-K	-0,003 Abs	- Massimo 0,01 Abs.

(a richiesta possiamo fornire le nostre analisi integrali rilasciate da TCA/CAIM per la domanda di certificazione del Toscano I.G.P.)

4) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

Bottiglie di vetro scuro	Le nostre bottiglie sono di colore scuro per ridurre l'esposizione alla luce, aiutando a preservare le caratteristiche organolettiche dell'olio.
Etichette anti-macchia	Le nostre etichette sono stampate su pvc per poter essere pulite o lavate velocemente ed avere sul tavolo sempre una bella bottiglia. La loro facile rimovibilità permette di riciclare il vetro e il pvc in modo più accurato.
Tappo anti-rabbocco obbligatorio per la ristorazione	Le nostre bottiglie da 0,25 L e 0,50 L sono munite di tappo anti-rabbocco per essere conformi alla legge numero 161 del 30 ottobre 2014, la quale ha introdotto l'obbligo dell'uso di olio imbottigliato e del tappo anti-rabbocco per il consumo ai tavoli dei ristoranti.

(SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA ED EUROPA)

Az. Agr. Le Serre s.s.a. - località Le Serre 72 - 56046 Riparbella (PI), Italia - Tel/Whatsapp: +39 0586 699100 - Mail: mail@leserrebio.it -
www.leserrebio.it

Le Serre Azienda Agricola Biologica - Agriturismo	**INFORMATION SHEET** EVOO - ORGANIC - I.G.P.	Last revision date: 05/12/2025	**WEBSITE:**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ORGANIC TUSCAN I.G.P.
2025

Formats: 0,10 L, 0,25 L, 0,50 L, 0,75 L, 3 L, 5 L

1) Year report

After a rich 2024 harvest and biennial pruning, we expected a poor harvest this year. Instead, thanks in part to innovative organic foliar and pellet fertilizers, fruit set was excellent, and the trees were laden with small olives. During the summer, with 3 months of total drought and a scorching early August, most of the olives dried up and fell. The proliferation of the olive fly, favored by the unusually mild temperatures of July, was effectively managed with careful and timely organic control. In conclusion, despite the adverse year, the remaining olives arrived at the harvest and were pressed in excellent condition, albeit in smaller quantities than this year's potential.

2) Product specific features

Origin of the olives	Tuscany (Italy). Our olive groves are located on hilly terrain 10 km from the sea at about 100 meters above sea level.	
Cultivar	Frantoio, Leccino, Lazzero, Maurino, Pendolino, Moraiolo.	
Harvest period	October or November.	
Appearance and features	Clear from filtering, it serves to preserve the organoleptic qualities by eliminating the deposits of sludge that would begin to ruin the quality already within the first month from milling, for this reason we avoid natural decantation. Responding to the organoleptic characteristics provided for by the specifications of Tuscan IGP oil, therefore also free from any defects.	
Production cycle of the mill	The pressing is always done within a maximum of 12/24 hours from the olive harvest. Extra virgin olive oil cold extraction through a continuous cycle. During the entire processing cycle the temperatures always remain below 27 °C.	
Storage methods	It is really important to store the oil in a cool place, away from sources of light and heat. If you have purchased a can, when you open it we recommend that you bottle it immediately in clean and odor-free containers, to reduce the surface area of the oil in contact with oxygen and not damage its organoleptic qualities. The optimal storage temperature is between 15 °C and 18 °C.	
Certifications	ICEA Certifica www.icea.bio	Toscano I.G.P. www.oliotoscanoigp.it

3) Chemical composition (batch A)

Acidity	0.24 %		- Extra virgin: maximum 0.8%. - Toscano I.G.P.: maximum 0.45%.
Peroxides	7.8 mEq O2/kg		- Extra virgin: maximum 20 mEq O2/kg. - Toscano I.G.P.: maximum 14 mEq O2/kg.
Biophenols (Polyphenols)	548 mg/kg		- Extra virgin: minimum quantity not required. - Toscano I.G.P.: minimum 200 mg/kg.
Tocopherols	245 mg/kg		- Extra virgin: minimum quantity not required. - Toscano I.G.P.: minimum 150 mg/kg.
UV Spectrophotometry	**K 232**	1.82 Abs	- Maximum 2.5 Abs.
	K 268	0.18 Abs	- Maximum 0.22 Abs.
	Delta-K	-0.003 Abs	- Maximum 0.01 Abs.

(on request we can provide our full analyses released by TCA/CAIM for the application for certification of the Tuscan I.G.P.)

4) Characteristics of packaging materials

Dark glass bottles	Our bottles are dark in color to reduce exposure to light, helping to preserve the organoleptic characteristics of the oil.
Stain-resistant labels	Our labels are printed on PVC so they can be cleaned or washed quickly and always have a nice bottle on the table. Their easy removal allows you to recycle glass and PVC more accurately.
Anti-refill cap mandatory for catering	Our 0.25 L and 0.50 L bottles are equipped with an anti-refill cap to comply with law number 161 of 30 October 2014, which introduced the obligation to use bottled oil and an anti-refill cap for consumption at restaurant tables.

(WE SHIP ALL OVER ITALY AND EUROPE)