

Oliveto e olio

L'olio extravergine della Fraternità monastica di Bose a Ostuni è prodotto utilizzando olive provenienti esclusivamente dagli oliveti da noi coltivati, per la maggior parte costituiti dai caratteristici olivi monumentali plurisecolari di varietà **ogliarola salentina**.

L'olio extravergine della Fraternità monastica di Bose a Ostuni è prodotto utilizzando olive provenienti esclusivamente dagli oliveti da noi coltivati, per la maggior parte costituiti dai caratteristici olivi monumentali plurisecolari di varietà **ogliarola salentina**.

A tale antico impianto, anche per offrire una più ricca gamma di sapori e profumi, abbiamo aggiunto negli ultimi anni due nuove varietà di olivi: **frantoio** e **leccino**.

La raccolta viene effettuata direttamente dalle piante per mezzo di vibrator e bacchiatori che provocano la caduta delle olive sulle reti poste alla loro base.

Queste vengono poi molite entro 24-48 ore con un processo di "**estrazione a freddo**" avendo cura di tenerne distinte le varietà.

I tre oli così ottenuti sono quindi stoccati in appositi serbatoi di acciaio inox e confezionati dopo un'adeguata decantazione naturale, senza alcun ulteriore filtraggio, affinché le loro caratteristiche organolettiche non subiscano alterazione.

Le caratteristiche organolettiche dei nostri oli extravergine monocultivar sono:

- **Ogliarola:** di colore giallo con riflessi verdognoli, sapore mandorlato, fondamentalmente dolce, profumo fruttato verde, equilibrato con sentori di foglia.
- **Frantoio:** di colore giallo con sfumature verdi, sapore di mandorla dolce, aromatico con sentore di carciofo, profumo fruttato verde di foglia intenso e di erbaceo.
- **Leccino:** di colore dorato intenso con riflessi verdi, di sapore aromatico con sentori di carciofo, profumo fruttato di oliva molto intenso con freschi sentori erbacei.

Si sconsiglia di utilizzare gli oli extravergine per cucinare, in quanto se ne altererebbero le caratteristiche e questi interverrebbero eccessivamente sugli alimenti con cui vengono a contatto. Per tale uso si consiglia dell'ottimo olio di oliva vergine, anch'esso da noi ottenuto esclusivamente con processi meccanici.

Le confezioni disponibili sono:

bottiglia da 250 ml olio extravergine di oliva OGLIAROLA

bottiglia da 750 ml olio extravergine di oliva OGLIAROLA

lattina da 2 l olio extravergine di oliva OGLIAROLA

lattina da 5 l olio extravergine di oliva OGLIAROLA

bottiglia da 750 ml olio extravergine di oliva FRANTOIO

bottiglia da 750 ml olio extravergine di oliva LECCINO

lattina da 2 l olio di oliva vergine

lattina da 5 l olio di oliva vergine

[Puoi acquistare l'olio anche nel nostro negozio on line](#)

Per informazioni:

Fraternità monastica di Bose

Località Lamacavallo, s.n.

I - 72017 Ostuni (BR)

tel (+39) 0831.304390

fax (+39) 0831.304390

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.