

SCHEDA TECNICA

OLIO
LYDOY
ΛΥΔΟΪ

Delicius



Paese di origine	Italia
Altitudine	300/ 600 m s.l.m.
Additivi e/o contaminanti	Nessuno
Ambiente di stoccaggio	Conservato in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce, in contenitori di acciaio inox e in ambiente controllato con azoto per prevenire principi di ossidazione.
Olivaggio	Varietà autoctone, blend di Ottobratica e Sinopolese
Frangitura	A freddo (temperature inferiori ai 27°C)
Caratteristiche organolettiche certificate	L'olio Lydoy Delicius si presenta con un fruttato delicato, i sentori di amaro e piccante risultano equilibrati, di gradevole intensità. Nel complesso è un olio armonioso, elegante, con un suo carattere che riesce a coniugare aromaticità e corpo, un olio extra vergine che incarna perfettamente il gusto di quei consumatori che cercano un prodotto di qualità in grado di accompagnare la maggior parte dei piatti senza mai apparire troppo "protagonista".
Colore	Giallo oro con riflessi verdi
Caratteristiche chimiche	Acidità: 0,32%, Perossidi 8,5 meq, Polifenoli 353 mg/Kg* <small>*Come da rapporto di prova da Laboratorio Accreditato</small>
Consistenza	Fluida, non filtrata
Durata	Minima 18 mesi
Packaging	Bottiglie in vetro scuro spessorato, nei formati da 750 ml, 500 ml, 250 ml oppure in latta da 5 L.
Abbinamenti consigliati	Questo olio, dal fruttato leggero, si accosta con delicatezza ai piatti più semplici della cucina di tutti i giorni, senza essere invasivo, dalle carni bianche alle insalate di stagione, dalle zuppe di cereali al pesce arrosto.

OLIO LYDOY ΛΥΔΟΥ

Olio Lydoy vuole soddisfare le esigenze dell'alta ristorazione italiana con un olio extravergine di oliva di qualità ultra-premium. Per farlo siamo alla ricerca di nuovi partners commerciali. Offriamo un marchio ed un packaging dal design elegante e raffinato. Il nostro olio nasce da un'accurata selezione delle migliori varietà di olive presenti in Calabria, resa possibile dalla radicata e capillare presenza sul territorio della nostra Cooperativa Lapoc che, grazie alle più innovative tecniche di coltivazione, raccolta e lavorazione, seguite da una scrupolosa conservazione, assicura il mantenimento delle originarie caratteristiche del frutto.

L'olio extravergine di oliva Lydoy si presenta, all'olfatto, con tenui percezioni di fruttato di oliva che ricorda le drupe colte verdi; l'interessante impronta vegetale che lo caratterizza rimanda all'erba fresca, alle verdure di campo e alla frutta acerba.

Delicato ed armonico in bocca, presenta un'elevata fluidità e si caratterizza per la preponderanza dei toni piccanti che ricordano il peperoncino; dolcezza e piccole note amare rievocano un aroma di mandorla e concludono la conduzione gustativa complessiva dell'extravergine.

A supporto della rete commerciale si garantisce una struttura dinamica e operativa. Vuoi saperne di più? (vuoi inserire qui l'invito alla CTA su proposta offerta commerciale per distributori e agenti)

Cosa aspetti? Scopri l'antico sapore dell'olio. Dalle terre del mito di Scilla e Cariddi e della scuola pitagorica. Comincia un viaggio millenario destinato ad approdare - con te - nei migliori ristoranti italiani.

Prova a paragonare la straordinarietà della cucina mediterranea ad una commedia antica dal pathos inconfondibile. Immagina che il tuo piatto di portata sia come un proscenio che si apre alle attese (e agli appetiti) di chi si appresta a gustarlo.

Per chi, come noi, vive in una terra che trasuda di Magna Grecia, non è stato difficile sintetizzare il carattere predominante di questa scena del gusto.

Ci perdoni Aristofane, ma l'olio calabrese sa essere - come pochissimi altri al mondo - un atto determinato e romantico che, appena assaporato, apre alla conoscenza di un territorio: la Calabria.

Così abbiamo immaginato di "contenere" questa millenaria tradizione in vasi moderni, le nostre bottiglie, che rievocano l'opera del primo ceramografo magno greco, Lydoy appunto.
