

**AZIENDA
AGRICOLA CAMPLANI**

di Livio Camplani

Olio

**EXTRA VERGINE
ITALIANO**

Losine

PUNTO VENDITA *Store*

via S. Pietro, 19 località Pregasso - Marone (BS)

cell. 347 4143774 - liviocam@tiscali.it

 Azienda Agricola Livio Camplani



AZIENDA
AGRICOLA CAMPLANI
di Livio Camplani

Olio extravergine *Losine*

Definiscono la fisionomia dell'olio Losine un fruttato leggero e sentori di erbe aromatiche che in bocca continuano piacevolmente aggiungendo sapore a una pasta dolce con una nota vegetale leggermente amara e piccante. Sul finale evolve ulteriormente chiudendo con sentori di ortaggi freschi.

La **bassissima acidità** dimostra quanto sia esigua la quantità di acidi grassi liberi derivanti dall'irrancidimento dei trigliceridi e quanto siano bassi i valori dei perossidi, ovvero lo stato di ossidazione dell'acido oleico e quindi dell'ottimo stato di conservazione del prodotto; queste due caratteristiche unitamente all'elevata quantità di polifenoli, che conferiscono il cosiddetto bouquet e che svolgono l'importantissima funzione antiossidante nel nostro organismo, attestano l'elevata qualità del nostro olio extra vergine.

Inoltre è importante sottolineare che sulle colture non vengono effettuati trattamenti anticrittogamici, motivo per cui il prodotto può definirsi biologico. Le qualità organolettiche ed i profumi che lo contraddistinguono rispecchiano le qualità e le caratteristiche del territorio e della gente locale.

Il nostro olio extravergine è segnalato in guida Slow food (2013/2014/2015)

Extra virgin *Losine*

The character of the Losine oil is defined by a light fruity and aromatic herbs that pleasantly continue on the palate adding flavor to a sweet pastry with a vegetal, slightly bitter and spicy note. On the final it evolves with notes of fresh vegetables.

The very **low acidity** shows how small the amount of free fatty acids arising from rancidity of triglycerides is and how low the values of peroxides are, the state of oxidation of oleic acid and then the excellent state of preservation of the product; These two features combined with the high amounts of polyphenols, which give the so-called bouquet and play the important feature as antioxidant in the body, attest to the high quality of our extra virgin olive oil.

It is also important to emphasize that on the crops we don't use fungicide treatments, for this reason the product can be defined as organic.

The organoleptic qualities and aromas that distinguish it reflect the qualities and characteristics of the area and the local people.

Reported in the Slow Food guide (2013 / 2014 / 2015)



Natives Olivenöl *Losine*

Die sehr geringe Säure zeigt den niedrigen Grad an freien Fettsäure, der vom Ranzigwerden des Tryglizerids stammt, und die reduzierte Peroxidzahl, d.h. die Oxidation der Ölsäure.

Daher kommt auch die ausgezeichnete Haltbarkeit des Produkts. Diese beiden Eigenschaften zusammen mit der hohen Menge an Polyphenolen verleihen das sogenannte Bouquet und die wichtige antioxidative Wirkung in unserem Körper. Sie bestätigen die hohe Qualität unseres nativen Olivenöls.

Außerdem ist es wichtig zu unterstreichen, dass keine Fungizidkulturen verwendet werden, weshalb unser Öl als Bioprodukt angesehen werden kann.

Unser Olivenöl wird im Slow Food Guide angeführt (2013 / 2014 / 2015)



Huile Extra Vierge *Losine*

Le caractère de l'huile Losine se définit d'abord par un léger goût fruité et des senteurs d'herbes aromatiques, qui en bouche laissent place à une agréable douceur avec une touche végétale à la fois amère et légèrement piquante.

La saveur évolue encore ultimement en prenant des arômes primeurs. Ses qualités organoleptiques et les parfums propres à cette huile réfléchissent les qualités et les caractéristiques du territoire et de ses habitants. En outre il est important de souligner que les cultures ne subissent aucun traitement antiparasitaire, raison pour laquelle le produit peut se définir biologique.

La très basse acidité, attestant de la faible quantité des acides gras libres provenant du rancissement des triglycérides, ainsi que sa faible teneur en peroxydes, c'est à dire l'état d'oxydation des acides oléiques, et donc l'excellent état de conservation du produit ; ces deux caractéristiques additionnées à la quantité élevée de polyphénols, qui confèrent le fameux bouquet et qui amènent la très importante fonction antioxydante pour notre organisme, attestent de la qualité élevée de notre huile extra vierge.

Notre huile d'olive est mentionnée dans le guide Slow food (2013 / 2014 / 2015)

**AZIENDA
AGRICOLA CAMPLANI**

di Livio Camplani





**VENDITA
VINI E LIQUORI
LOCALI**



**SALE
OF OLIVE OIL
AND LOCAL PRODUCTS**




**VERKAUF
OLIVENÖL
UND LOKALE PRODUKTE**

Azienda Agricola Camplani *di Livio Camplani*

PUNTO VENDITA *Store*

via S. Pietro, 19 località Pregasso - Marone (BS)

cell. 347 4143774 - liviocam@tiscali.it

 Azienda Agricola Livio Camplani

