



La Majatica

cultivar Majatica





La Majatica

Frantoio Oleario Valluzzi

Il frantoio è situato a San Mauro Forte (Matera), piccolo paese della Basilicata, che sorge su una collina a circa 565 mt. sul livello del mare.

Territorio è ricco di piantagioni di ulivo tra cui prevale la cultivar Majatica.

The olive pressing factory is located in San Mauro Forte (Matera), a small town 565m above sea level in the region of Basilicata .

This area is home to vast olive groves and the main variety grown is Majatica.

IT BIO-006 Q1379



La Majatica

Olio
EXTRA VERGINE
di Oliva
BIO



PRODOTTO ITALIANO

0,50 L e

Il nostro Olio Extravergine Biologico monovarietale di Majatica è il risultato finale di un'attività lavorativa che seguiamo durante tutto l'anno, che esclude l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi come fertilizzanti, diserbanti, insetticidi e anticrittogamici per la concimazione dei terreni, per la lotta alle infestanti, ai parassiti animali e alle malattie delle piante.

Our organic extra virgin olive oil single variety of Majatica is the result of our year long activity that excludes the use of any type of chemical pesticide as fertilizers, herbicides, insecticides and anti-cryptogam substances during cultivation or against infestation and plant deterioration.

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Denominazione del prodotto	La Majatica Olio Extra Vergine di Oliva
Azienda produttrice	Frantoio Oleario Angelo Valluzzi
Luogo di imbottigliamento	San Mauro Forte (MT)
Zona di produzione	San Mauro Forte (MT)
Regione	Basilicata ITALY
Uliveti in località	San Mauro Forte (MT) C.da Sant'Angelo
Esposizione/Altimetria	Sud/565 s.L.M
Sistema di allevamento	A vaso
Cultivar	Majatica
Mesi di raccolta	Fine ottobre

Stadio di maturazione della Drupe alla raccolta	30% invaiate
Sistema di raccolta	Manuale
Sistema di trasformazione	Continuo a tre fasi
Tempo impiegato tra raccolta e frangitura	4-8 ore

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche organolettiche

Colore	Verde con riflessi gialli
Odore	Fruttato di oliva verde

SAPORE

Delicatamente fruttato, lievemente amaro e piccante. Ben equilibrato in chiusura.

RETROGUSTO

Sentore di erba tagliata, pomodoro, carciofo, mele, mandorla.

CERTIFICAZIONI

HACCP (Analisi del Pericolo e Punto Critico di Controllo)

ESAME CHIMICO

Acidità (% peso in acido oleico)	0,17
N° perossidi (meq O/kg)	7,8
Spettrofotometria U.V	Delta k -0,0025
	K232 2,10
	K270 0,14
	K274 0,13
Panel test	Idoneo

CONTENITORI DI CONSERVAZIONE	Acciaio inox
------------------------------	--------------

LUOGO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Al riparo dalla luce ad una temperatura non superiore ai 14 gradi.

SHELF-LIFE DEL PRODOTTO	18 mesi dal confezionamento
-------------------------	-----------------------------

PACKAGE	Bottiglia da 250ml 500ml
---------	--------------------------

OGM E ALLERGENI	No
-----------------	----

IN CUCINA

Ideale per condire cibi debolmente strutturati, soggetti a lieve cottura.

Per frittiture vegetali e dolci.

Si consiglia a crudo su insalate e prodotti ittici.



La Majatica

Organic Extra Virgin Olive Oil

Name of product	La Majatica Extra Virgin Olive Oil
Manufacturer	Frantoio Oleario Angelo Valluzzi
Place of bottling	San Mauro Forte (MT)
Area of production	San Mauro Forte (MT)
Region	Basilicata ITALY
Olive groves (specify location)	San Mauro Forte (MT) C.da Sant'Angelo
Exposure/Altitude	South/565 above sea level
Farming system	Pots
Cultivar	Majatica
Months of harvest	end of October

Drupes stage of maturity of the collection	30% turned dark
Harvesting system	Manual
System transformation	Continuous three-phase
Time elapsed between harvesting and crushing	4-8 hours

FEATURES OF THE FINISHED PRODUCT

Organoleptic characteristics

Colour	Green with yellow tones
Aroma	Fruity green olive

TASTE

Delicately fruity, slightly bitter and spicy. Well balanced in the end.

AFTERTASTE

Hints of cut grass, tomatoes, artichokes, apples, almonds.

CERTIFICATIONS

HACCP (Hazard Risk Analysis and Critical Control Point)

CHEMICAL EXAMINATION

Acidity (% oleic acid)	0,17
No. Of peroxides (meq O / kg)	7,8
UV Spectrophotometry	Delta k -0,0025
	K232 2,10
	K270 0,14
	K274 0,13
Panel test	Suitable

STORAGE CONTAINERS	stainless steel
--------------------	-----------------

STORAGE PLACE AND TEMPERATURE

Protect from light at a temperature not exceeding 14 degrees.

SHELF-LIFE OF THE PRODUCT	18 months from packaging
---------------------------	--------------------------

PACKAGE	250ml-500ml Bottle
---------	--------------------

OGM AND ALLERGEN	No
------------------	----

IN THE KITCHEN

Ideal for seasoning weakly structured foods, which only need slight cooking.

For fried vegetables and desserts.

It is recommended raw on salads and seafood.



La Majatica



La Majatica

Olio

EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

MONOVARIETALE

PRODOTTO ITALIANO

0,50 L e

500 3 63777 4

Olio Extra Vergine di Oliva monovarietale di Majatica estratto entro le 12 ore dalla raccolta, garantisce il mantenimento di tutte le qualità organolettiche.

Extra virgin olive oil single variety of Majatica, bottled within 12 hours of the olives being picked, ensures that all the organoleptic qualities of the oil are kept intact.

Olio Extra Vergine di Oliva

Denominazione del prodotto	La Majatica Olio Extra Vergine di Oliva
Azienda produttrice	Frantoio Oleario Angelo Valluzzi
Luogo di imbottigliamento	San Mauro Forte (MT)
Zona di produzione	San Mauro Forte (MT)
Regione	Basilicata ITALY
Uliveti in località	San Mauro Forte (MT) C.da Sant'Angelo
Esposizione/Altimetria	Sud/565 s.L.M
Sistema di allevamento	A vaso
Cultivar	Majatica
Mesi di raccolta	Fine ottobre

Stadio di maturazione della Drupe alla raccolta	30% invaiate
Sistema di raccolta	Manuale
Sistema di trasformazione	Continuo a tre fasi
Tempo impiegato tra raccolta e frangitura	4-8 ore

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche organolettiche

Colore	Verde con riflessi gialli
Odore	Fruttato di oliva verde

SAPORE

Delicatamente fruttato, lievemente amaro e piccante. Ben equilibrato in chiusura.

RETROGUSTO

Sentore di erba tagliata, pomodoro, carciofo, mele, mandorla.

CERTIFICAZIONI

HACCP (Analisi del Pericolo e Punto Critico di Controllo)

ESAME CHIMICO

Acidità (% peso in acido oleico)	0,17
N° perossidi (meq O/kg)	7,8
Spettrofotometria U.V	Delta k -0,0025
	K232 2,10
	K270 0,14
	K274 0,13
Panel test	Idoneo

CONTENITORI DI CONSERVAZIONE	Acciaio inox
------------------------------	--------------

LUOGO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Al riparo dalla luce ad una temperatura non superiore ai 14 gradi.

SHELF-LIFE DEL PRODOTTO	18 mesi dal confezionamento
-------------------------	-----------------------------

PACKAGE	Bottiglia gallone da 250ml 500ml Bottiglia olio rettangolare da 750ml Lattine rettangolari da 5 litri
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OGM E ALLERGENI	No
-----------------	----

IN CUCINA

Ideale per condire cibi debolmente strutturati, soggetti a lieve cottura.

Per frittiture vegetali e dolci.

Si consiglia a crudo su insalate e prodotti ittici.



La Majatica

Extra Virgin Olive Oil

Name of product	La Majatica Extra Virgin Olive Oil
Manufacturer	Frantoio Oleario Angelo Valluzzi
Place of bottling	San Mauro Forte (MT)
Area of production	San Mauro Forte (MT)
Region	Basilicata ITALY
Olive groves (specify location)	San Mauro Forte (MT) C.da Sant'Angelo
Exposure/Altitude	South/565 above sea level
Farming system	Pots
Cultivar	Majatica
Months of harvest	end of October

Drupes stage of maturity of the collection	30% turned dark
Harvesting system	Manual
System transformation	Continuous three-phase
Time elapsed between harvesting and crushing	4-8 hours

FEATURES OF THE FINISHED PRODUCT

Organoleptic characteristics

Colour	Green with yellow tones
Aroma	Fruity green olive

TASTE

Delicately fruity, slightly bitter and spicy. Well balanced in the end.

AFTERTASTE

Hints of cut grass, tomatoes, artichokes, apples, almonds.

CERTIFICATIONS

HACCP (Hazard Risk Analysis and Critical Control Point)

CHEMICAL EXAMINATION

Acidity (% oleic acid)	0,17
No. Of peroxides (meq O / kg)	7,8
UV Spectrophotometry	Delta k -0,0025
	K232 2,10
	K270 0,14
	K274 0,13
Panel test	Suitable

STORAGE CONTAINERS	stainless steel
--------------------	-----------------

STORAGE PLACE AND TEMPERATURE

Protect from light at a temperature not exceeding 14 degrees.

SHELF-LIFE OF THE PRODUCT	18 months from packaging
---------------------------	--------------------------

PACKAGE	250ml-500ml Gallon Bottle 750ml rectangular oil Bottle 5 litres Rectangular cans
---------	----------------------------------------------------------------------------------------

OGM AND ALLERGEN	No
------------------	----

IN THE KITCHEN

Ideal for seasoning weakly structured foods, which only need slight cooking.

For fried vegetables and desserts.

It is recommended raw on salads and seafood.



La Majatica

lamajatica.it



La Majatica

La Majatica | Frantoio Oleario Valluzzi

Via De Gasperi, 107 | 75010 San Mauro Forte (MT) ITALY

Tel. +39 0835 674 113 Fax +39 0835 674 113 E-mail: info@lamajatica.it