

SIAF, in collaborazione con l'**associazione olivicoltori del Mugello**, ha creato un **blend di olio extravergine d'oliva** a "residuo zero" per sviluppare un *progetto rivolto alle scuole del territorio* per **ampliare la rete dei fornitori locali**.

Questo progetto ha previsto la creazione di **uno specifico olio extravergine d'oliva**, pensato appositamente per essere utilizzato a crudo, ad esempio per condire le insalate.

Il processo produttivo esclude ogni trattamento che utilizzi prodotti originati da sintesi chimica sulla pianta a partire dal momento della fioritura fino alla raccolta. Le olive vengono portate al frantoio in ceste areate e frante entro 24 ore dalla loro raccolta.

Questo garantisce un elevato livello di qualità, ottime caratteristiche organolettiche, una bassa acidità ed un alto valore di polifenoli.

