

STELLARE

Linea "Stellare"

Olio Extravergine di oliva IGP Puglia







Un olio extra vergine di oliva in una veste grafica semplice e raffinata che rimanda al suo contenuto, FRESCO, STELLARE, POP

La bottiglia






Design essenziale e contemporaneo, caratterizzato da superfici pulite e dettagli grafici minimali. Il vetro opaco protegge la freschezza dell'olio. Una bottiglia esclusiva e ricercata, con tappo anti-rabbocco, semplice nella sua raffinatezza.

 **Formati disponibili** 250ML / 500ML

Caratteristiche organolettiche

 Colore	Verde smeraldo, brillante.
 Profumo	Fruttato verde ed intenso di vegetali a foglia scura con sensazioni selvatiche freschissime.
 Sapore	Note di foglia di pomodoro, cardo selvatico e cicoria, segue il piccante equilibrato a chiudere un olio coerente e fresco
 Panel Test	Assenza di difetti – Fruttato intenso

Oliva e frantoio

 Zona di origine	Puglia
 Altezza s.l.m.	20mt s.l.m.
 Composizione varietale	Coratina – Leccino – Peranzana - Nocellara - Picholine
 Tipo di raccolta	Meccanica
 Metodo di estrazione	A freddo, ciclo continuo

Dati analitici

Acidità massima totale largamente inferiore a 0,3%, Numero perossidi largamente inferiori a 10 mEq O2/Kg, come previsto da disciplinare di produzione.

Abbinamenti consigliati

Olio STELLARE su primi piatti, patate arrosto, pizze gourmet, stracotti di carne. L'olio giusto per portare i piatti a livelli astrali.

Modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12-18 °C (54-64 °F).

Non contiene allergeni. Non contiene OGM.



azienda agricola

DI MARTINO
radici di eccellenza dal 1847

Frantoio Schinosa

Trani, SP 238 Trani-Corato km 2+400, 76125 Trani BT

STELLARE

“Stellare” Line

IGP Puglia Extra Virgin Olive Oil



An extra virgin olive oil presented in a simple and refined graphic design that reflects its content: FRESH, STELLAR, POP





The bottle

Essential and contemporary design, characterized by clean surfaces and minimal graphic details.






The opaque glass protects the freshness of the oil. An exclusive and refined bottle, equipped with an anti-refill cap, simple in its elegance.

 Available formats 250ML / 500ML

Organoleptic characteristics

 Color	Bright emerald green.
 Aroma	Green and intense fruitiness with notes of dark leafy vegetables and very fresh wild sensations.
 Taste	Notes of tomato leaf, wild thistle and chicory, followed by a balanced spiciness that completes a coherent and fresh oil.
 Panel Test	No defects – Intense fruitiness

Olives and mill

 Origin area	Puglia
 Altitude	20 m above sea level
 Varietal composition	Coratina – Leccino – Peranzana – Nocellara – Picholine
 Harvesting method	Mechanical
 Extraction method	Cold extraction, continuous cycle

Analytical data

Maximum total acidity largely below 0.3%. Peroxide values well below 10 meq O₂/kg, as required by production regulations.

Recommended pairings

STELLARE oil on first courses, roasted potatoes, gourmet pizzas, braised meats.

The right oil to bring dishes to stellar levels.

Storage instructions

Store in a cool place away from light and heat sources.

Optimal temperature: 12–18 °C (54–64 °F).

Does not contain allergens. Does not contain GMOs.



azienda agricola

DI MARTINO
prodotti di eccellenza dal 1947

Frantoio Schinosa

Trani, SP 238 Trani-Corato km 2+400, 76125 Trani BT