

STELLARE BIO

Linea "Stellare"

Olio Extravergine di oliva IGP Puglia







Purezza coltivata. Natura custodita. Equilibrio autentico.
L'olio pensato per i palati attenti alla salvaguardia dell'ecosistema

La bottiglia






Design essenziale e contemporaneo, caratterizzato da superfici pulite e dettagli grafici minimali. Il vetro opaco protegge la freschezza dell'olio, la colorazione in verde oliva con scritte in bianco vuole rimandare alla semplicità della natura e alla purezza dei prodotti biologici.

 **Formati disponibili** 250ML / 500ML

Caratteristiche organolettiche

 Colore	Giallo con riflessi verdi.
 Profumo	Sensazioni olfattive rotonde di mandorla e nocciola fresca per un fruttato di media intensità.
 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	Trani, Puglia
 Altezza s.l.m.	20mt s.l.m.
 Composizione varietale	Monocultivar di leccino
 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 evo 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
prodotti di eccellenza dal 1947

Frantoio Schinosa

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

STELLARE BIO

“Stellare” Line

IGP Puglia Extra Virgin Olive Oil







Cultivated purity. Preserved nature. Authentic balance.
An oil designed for those who care about protecting the ecosystem.

The bottle






Essential and contemporary design, characterized by clean surfaces and minimal graphic details. The opaque glass protects the freshness of the oil; the olive-green color with white lettering recalls the simplicity of nature and the purity of organic products.

 Available formats 250ML / 500ML

Organoleptic characteristics

 Color	Yellow with green reflections.
 Aroma	Rounded olfactory sensations of almond and fresh hazelnut, for a medium-intensity fruitiness.
 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	Trani, Puglia
 Altitude	20 m above sea level
 Varietal composition	Leccino monocoltivar
 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 extra virgin olive 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 1847

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