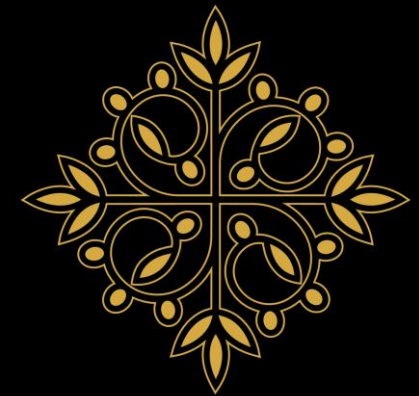


## Presentazione Olio Kota



# KOTA

EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL



IT

## L'olio d'oliva Kota

L'olio d'oliva Kota è tra i prodotti di più alta qualità nella categoria degli oli extra vergini d'oliva biologici.

L'azienda di Bovan ha avviato una piantagione di 10 mila piante di oliva a Nadin, un paese nella regione di Dalmazia, noto come il luogo con maggior numero di produttori di olio ecologico in Croazia. Il fatto che il terreno sul quale sorge l'azienda non era mai stato precedentemente utilizzato per scopi agricoli, unito ad un microclima straordinariamente favorevole, ha creato le condizioni ideali per la pianificazione di una produzione agricola ecologica dal momento che il terreno stesso non è mai stato trattato da sostanze chimiche o fertilizzanti minerali.

Le piantine sono state scelte in modo da rappresentare in prevalenza le varietà croate, particolarmente Oblika e Lastovka, che conferiscono all'olio Kota l'autenticità e la particolarità dei sapori dell'olio di oliva dalmata, nello stesso modo in cui le varietà Bjelica o Buža sono tipiche della regione dell'Istria.

La coltivazione della piantagione viene svolta in collaborazione con riconosciuti e stimati esperti in materia dalla Facoltà di Agronomia di Zagabria. L'applicazione delle misure agrotecniche risponde agli standard più alti della produzione ecologica nell'UE, certificata e controllata dalle competenti autorità.

L'olio così ottenuto viene conservato nelle condizioni prescritte fino al processo di travaso e riempimento, monitorato e supervisionato da un tecnologo alimentare.

I processi di raccolta e molitura delle olive vengono svolti con la supervisione di tecnologi alimentari. Si fanno le analisi in laboratorio per determinare il periodo preciso di maturità del frutto, dopo di che si sceglie il periodo ideale per la raccolta, che può variare a seconda della specie. La raccolta viene effettuata manualmente ed il processo di estrazione si svolge nella stessa giornata tramite la spremitura a freddo in un frantoio autorizzato alla produzione biologica. L'olio viene conservato secondo le condizioni prescritte ed i processi di imbottigliamento e confezionamento sono svolti sempre sotto la sorveglianza di un tecnologo alimentare.

Seguendo tutti i processi sopra descritti, prendendo in considerazione le specie, le condizioni del microclima e la qualità del terreno produciamo un olio extra vergine d'oliva ecologico di qualità superiore, realizzato secondo quanto stabilisce la normativa UE in materia.

# LASTOVKA

Olio mono varietale, ottenuto dalle olive di varietà Lastovka, specie Autoctona tipica della Dalmazia del sud e centrale. E' caratterizzata da un sapore particolare dal retrogusto amaro. Peculiarità questa che lo rende famoso a livello internazionale.

Ideale per carni rosse bistecche e filetto, cibi aromatici e sughi



# BJELICA

Olio mono varietale, ottenuto dalle olive di varietà Bjelica , specie Autoctona tipica dell'Istria e del Quarnero , ma oggi si può trovare in quasi tutto il territorio Croato. E' caratterizzata da un sapore particolare piccante. Peculiarità questa che ha conquistato i buongustai di tutto il mondo.

Ideale per carni bianche, risotti, tartufi, asparagi, carciofi, vellutata di pomodoro e cioccolato amaro



# OBLICA

Olio mono varietale, ottenuto dalle olive di varietà Oblica , la specie più diffusa su tutto il territorio Croato in particolar modo nella Dalmazia è la varietà più antica. E' caratterizzata da un sapore fruttato leggermente piccante.

Ideale per carni bianche, pesce, crostacei



# BLAND

Olio multi varietale, ottenuto dalle miscele delle varietà : LASTOVKA, OBLICA, BJELICA . Le proporzioni delle tre specie è tale da garantire una perfetta combinazione di Fruttato, piccante e amaro.

Questo olio è il più adattabile ai cibi, perfetto per un insalatona, va bene sia per piatti di carne e pesce



# Perché scegliere l'olio Kota

Perché incarna la tradizione Croata con varietà di olive autoctone tipiche di questa terra

Perché L'olio kota viene prodotto a Nadin, una delle città più ecologiche in Croazia ed Europa

Perché la ridotta produzione poco più di 15.000 bottiglie, garantisce qualità, non è un prodotto di massa

Perché abbiamo tutte le certificazioni eco sia Croate che Europee

Perché non lasciamo nulla al caso, ogni processo di kota è in collaborazione con l'università agraria di Zagreb





Bottiglie da

250ml, 500ml, 750ml

Distributore per l'Italia



**MAS**

MAS S.A.S. DI MATE SIRINIC E C.

VIA ALSAZIA N.3, SCALA A INT. 10

35127 PADOVA (PD)

Tel. +39 049 5018268

[www.masitalia.com](http://www.masitalia.com)

[info@masitalia.com](mailto:info@masitalia.com)