



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

DESCRIZIONE

“*Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*”. (Rif. Reg. UE N. 29/2012).

E' un prodotto di qualità superiore ottenuto da un'accurata selezione di oli italiani provenienti dal Sud Italia e principalmente dalla Puglia e dalla Calabria. L'olio dalla varietà di olive CORATINA viene utilizzato per dare al prodotto struttura e carattere e per rappresentare al meglio la nostra idea di olio italiano dal gusto deciso in cui però l'amaro ed il piccante intensi vengono attutiti da oli più dolci come quelli provenienti dalle varietà CAROLEA ed OGLIAROLA. Il prodotto finale presenta un fruttato intenso e fresco ed un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità e persistenti impregiositi da gradevoli note vegetali. Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto al condimento a crudo di sughi, zuppe, carni arrosto, verdure grigliate e bruschette.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva prodotto in Italia

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro della tipologia “Basso New”

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive delle varietà CORATINA, CAROLEA ed OGLIAROLA

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Calabria e Puglia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Questo prodotto viene ottenuto da olive italiane raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$). Diverse partite di Olio extra vergine di oliva italiano così ottenute vengono miscelate tra loro fino ad ottenere un Taglio con caratteristiche chimiche e organolettiche costanti nel tempo e conformi allo standard aziendale.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Il prodotto finale presenta un fruttato intenso e fresco ed un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità e persistenti impregiositi da gradevoli note vegetali.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats	91.6 g	99.9 g
di cui /of which		
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13g	15.4 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i>	69.6 g	74.5 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9 g	10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates	0 g	0 g
di cui /of which		
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

CONSIGLI D'USO

Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto al condimento a crudo di sughi, zuppe, carni arrosto, verdure grigliate e bruschette.