



**SCHEDA TECNICA**

Olio Extra Vergine di Oliva Comunitario

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA COMUNITÀ EUROPEA

### DESCRIZIONE

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

Il "BLEND BASSO" è una miscela ben equilibrata di oli extra vergini di oliva provenienti dalla Spagna (varietà Arbequina e Hojiblanca), dall'Italia (varietà Ogliarola e Coratina) e dalla Grecia (varietà Koroneiki) accuratamente selezionati dal panel aziendale. L'obiettivo che intendiamo raggiungere con il nostro blend è quello di avere un olio extravergine di oliva il cui profilo organolettico, possa sempre incontrare il gusto del consumatore medio che in esso riconosce ed apprezza la costanza nel tempo di profumi e sapori. E' un olio dal fruttato medio intenso ricco di note olfattive ed un gusto leggermente piccante, con un amaro gradevole che ben si integra alle note dolci di frutta e verdi di erba.

In cucina è adatto a tutti gli usi, sia per condire cibi a crudo a base di carne, pesce e verdure, sia per cucinare sughi, zuppe e contorni arricchendone ed esaltandone il gusto.

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva prodotto della Comunità europea

### TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro della tipologia "Basso New"

### TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive delle varietà Arbequina, Hojiblanca, Ogliarola, Coratina, Koroneiki.

### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Spagna, Italia, Grecia

### TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Questo prodotto viene ottenuto da olive spagnole, italiane e greche raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ( $T < 27^{\circ}\text{C}$ ). Le partite di Olio extra vergine di oliva spagnolo, greco ed 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

E' un olio dal fruttato medio intenso ricco di note olfattive ed un gusto leggermente piccante, con un amaro gradevole che ben si integra alle note dolci di frutta e verdi di erba.

### VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which	91.6 g	99.9 g
• <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 di cui /of which	0 g	0 g
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

### CONSIGLI D'USO

In cucina è adatto a tutti gli usi, sia per condire cibi a crudo a base di carne, pesce e verdure, sia per cucinare sughi, zuppe e contorni arricchendone ed esaltandone il gusto.