



**SCHEDA TECNICA**  
Olio Extra Vergine di Oliva  
Aromatizzato all'Aglio

## **OLIO AROMATIZZATO ALL'AGLIO**

### **DESCRIZIONE**

*“Condimento aromatizzato a base di olio extra vergine di oliva all'Aglio”*

Il Condimento all'aglio BASSO nasce dall'incontro di un olio extravergine d'oliva dal sapore delicato con essenza naturale di aglio e pezzetti di aglio disidratato. La presenza dell'aglio (*Allium sativum*) conferisce a questo condimento l'indistinguibile odore pungente ed il caratteristico sapore leggermente piccante conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo per esaltare aroma e gusto di numerose pietanze. In questo prodotto le qualità nutrizionali e salutistiche dell'olio extravergine di oliva si sposano con le rinomate proprietà antiossidanti, antimicrobiche ed antiparassitarie dell'aglio tutto creando un eccellente connubio dall'inconfondibile sapore.

Questo prodotto è molto apprezzato per insaporire grigliate di pesce, di carne e di verdure o per aromatizzare bruschette e zuppe di legumi. Inoltre è indicato come base per la preparazione di sughi veloci e salse o per la preparazione della classica pasta aglio e olio.

### **TIPOLOGIA PRODOTTO**

Olio aromatizzato all'aglio

### **TIPOLOGIA CONFEZIONE**

Bottiglia in vetro marasca da 1 L – 500 ml - 250 ml - 100 ml

### **TIPOLOGIA MATERIA PRIMA**

Olio extra vergine di oliva

Essenza naturale di aglio

Aglio disidratato in pezzi

### **PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

### **TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE**

L'olio aromatizzato all'aglio viene preparato dosando automaticamente nelle bottiglie dapprima l'aglio in pezzi, poi l'essenza liquida ed infine l'olio extra vergine di oliva preventivamente filtrato. La bottiglia così preparata viene tappata ed etichettata.

### **PROPRIETA' ORGANOLETTICHE**

La presenza dell'aglio conferisce a questo condimento l'indistinguibile odore pungente ed il caratteristico sapore leggermente piccante che si uniscono e si amalgamano con l'aroma fruttato dell'olio extravergine di oliva ed il suo sapore leggermente amaro.

## 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

Questo prodotto è molto apprezzato per insaporire grigliate di pesce, di carne e di verdure o per aromatizzare bruschette e zuppe di legumi. Inoltre è indicato come base per la preparazione di sughi veloci e salse o per la preparazione della classica pasta aglio e olio.