



SCHEDA TECNICA
Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato al Basilico

OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO

DESCRIZIONE

“Condimento aromatizzato a base di olio extra vergine di oliva al Basilico”

L'olio al basilico BASSO è un olio extra vergine di oliva aromatizzato con essenza e foglioline essiccate e tritate di basilico (*Ocimum basilicum*). Tra tutti i condimenti è senz'altro quello con il profumo più gradevole ed è amato da tutti i palati in quanto, rievocando la freschezza dei sapori e dei profumi estivi, rappresenta al meglio l'essenza della tradizione mediterranea.

L'olio al basilico BASSO è molto apprezzato dai salutisti per le sue virtù benefiche e curative. Infatti, l'*eugenolo* in esso contenuto, oltre ad essere responsabile dell'inconfondibile aroma, ha un effetto lenitivo sulla mucosa gastrica, stimola i processi digestivi e calma gli stati di ansia e stress che vengono somatizzati sotto forma di disturbi intestinali.

L'olio aromatizzato al basilico Basso, grazie al suo gusto fresco ed erbaceo è ideale per il condimento a crudo di pomodoro fresco, pizza, mozzarella, bruschette, sughi semplici e paste al pomodoro.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio aromatizzato al Basilico

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 basilico

Basilico in foglie essiccate e frantumate

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio aromatizzato al basilico viene preparato dosando automaticamente nelle bottiglie dapprima il basilico frantumato, poi l'essenza liquida ed infine aggiungendo l'olio extra vergine di oliva preventivamente filtrato. La bottiglia così preparata viene tappata ed etichettata.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio al basilico BASSO è caratterizzato da un inconfondibile profumo intenso e molto gradevole con sentori erbacei e vegetali amati da tutti i palati in quanto, rievocando la freschezza dei sapori e dei profumi estivi, rappresentano al meglio l'essenza della tradizione mediterranea.

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

L'olio aromatizzato al basilico Basso, grazie al suo gusto fresco ed erbaceo è ideale per il condimento a crudo di pomodoro fresco, pizza, mozzarella, bruschette, sughi semplici e paste al pomodoro.