



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato al Limone

OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE

DESCRIZIONE

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

L'olio aromatizzato al limone BASSO è il risultato della perfetta fusione tra l'olio extra vergine di oliva, con il suo aroma fruttato erbaceo e l'essenza di limone (*Citrus lemon*) con il suo profumo fresco e raffinato.

La presenza del limone in questo condimento ci permette di sfruttarne gli effetti benefici sul nostro sistema nervoso in quanto il suo profumo intenso e agrumato stimola un senso di benessere psicofisico con effetto rilassante e calmante molto indicato in aromaterapia per lenire i disturbi di ansia, nervosismo e stress.

Questo condimento dal colore chiaro e brillante rende preziosi ed unici i piatti in quanto con il suo profumo frizzante ed il suo sapore gradevolmente acidulo dona alle pietanze una freschezza che rievoca i sentori estivi tipici della Costiera.

Per le sue peculiari caratteristiche l'olio aromatizzato al limone BASSO può essere utilizzato come condimento sul pesce cotto alla brace o al vapore, sulle carni bianche alla piastra, sulle verdure lesse o grigliate e sulle insalate.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio aromatizzato al Limone

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 limone

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio aromatizzato al limone viene preparato dosando automaticamente nelle bottiglie l'essenza liquida ed aggiungendo subito dopo l'olio extra vergine di oliva preventivamente filtrato. La bottiglia così preparata viene tappata ed etichettata.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Nell'olio aromatizzato al limone BASSO l'aroma fruttato erbaceo dell'olio extra vergine di oliva crea una perfetta unione con il profumo fresco e intenso dell'essenza di limone. Questo condimento presenta un colore chiaro e brillante ed una aroma frizzante ed il suo sapore gradevolmente acidulo dona alle pietanze una raffinata freschezza che rievoca i sentori estivi tipici della Costiera.

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 limone BASSO per le sue peculiari caratteristiche dona alle pietanze una freschezza che rievoca i sentori estivi tipici della Costiera. E' particolarmente indicato come condimento sul pesce cotto alla brace o al vapore, sulle carni bianche alla piastra, sulle verdure lesse o grigliate e sulle insalate.