



SCHEDA TECNICA
Olio di Oliva

OLIO DI OLIVA COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI.

DESCRIZIONE ESTESA

“Olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive”. (Rif. Reg. UE N. 29/2012)

L’Olio di oliva BASSO è il risultato di una miscela di Olio di oliva raffinato e Olio extra vergine di oliva acquistati presso fornitori qualificati.

L’Olio di oliva ha gusto molto delicato ed un leggero profumo di oliva che lasciano quasi intatti sapore e odori delle pietanze. Questa caratteristica lo rende particolarmente adatto al condimento di quei cibi di cui si vuole preservare il gusto originale. L’olio di oliva ha anche la peculiarità di resistere bene alle alte temperature in quanto ha un elevato punto di fumo (temperatura a cui l’olio comincia a deteriorarsi producendo sostanze volatili tossiche come l’acroleina) il che lo rende un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento. Grazie al suo gusto neutro è anche un ottimo ingrediente per la preparazione di salse e di conserve vegetali sott’olio.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio di oliva – composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro della tipologia “Basso New”

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive multivarietalì

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Spagna e Italia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Questo olio è il risultato di una miscela di Olio di oliva raffinato e Olio extra vergine di oliva. L’Olio di oliva raffinato viene prodotto in raffineria a partire da un Olio vergine Lampante mediante un processo di raffinazione che prevede trattamenti di disacidificazione per ridurre l’acidità, di deodorazione per allontanare i composti volatili responsabili degli odori sgradevoli e di decolorazione per allontanare i composti bruni prodotti dai fenomeni ossidativi. L’Olio di oliva raffinato così ottenuto viene conferito alla BASSO e successivamente miscelato con Olio extravergine di oliva di origine comunitaria, allo scopo di reintegrare una parte delle sostanze benefiche perdute e diventare così Olio di oliva.

PROPRIETA’ ORGANOLETTICHE

Questo olio ha un leggero profumo di oliva ed un gusto molto delicato che lasciano quasi intatti sapore e odori delle pietanze.

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

Particolarmente adatto al condimento di quei cibi di cui si vuole preservare il gusto originale. E’ un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento. Grazie al suo gusto neutro è anche un ottimo ingrediente per la preparazione di salse e di conserve vegetali sott’olio.