



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato all'Origano

OLIO AROMATIZZATO ALL'ORIGANO

DESCRIZIONE ESTESA

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

L'olio all'origano BASSO è il frutto dell'unione tra l'olio extravergine di oliva e l'origano (*Origanum*) che è presente in questo condimento sia come essenza che essiccato, forma in cui esprime la sua massima intensità aromatica. L'origano è molto diffuso nella macchia mediterranea ed in particolare nelle zone di montagna del sud Italia ed in virtù del suo intenso e stimolante profumo, che ricorda i sentori estivi erbacei, è il condimento aromatico più caratterizzante e tradizionale della cucina mediterranea. L'olio all'origano BASSO può essere apprezzato anche per le sue spiccate proprietà antisettiche nonché per i suoi effetti antispasmodici e digestivi. Il condimento all'origano BASSO va sempre aggiunto preferibilmente a crudo sulle pietanze e si sposa bene con il pomodoro e le verdure estive (zucchine, peperoni, melanzane) ma anche nei piatti a base di formaggio, patate lesse, carne e pesce. Particolarmente indicato per il condimento finale della pizza.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio aromatizzato all'origano

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 origano
Origano essiccato

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio aromatizzato all'origano viene preparato dosando automaticamente nelle bottiglie dapprima l'origano essiccato, 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

Il condimento all'origano BASSO è il condimento aromatico più caratterizzante e tradizionale della cucina mediterranea ed anche in piccole quantità dona alle pietanze un profumo intenso e stimolante che ricorda i sentori estivi erbacei e delle zone di montagna del Sud Italia.

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

Il condimento all'origano BASSO va sempre aggiunto preferibilmente a crudo sulle pietanze e si sposa bene con il pomodoro e le verdure estive (zucchine, peperoni, melanzane) ma anche nei piatti a base di formaggio, patate lesse, carne e pesce. Particolarmente indicato per il condimento finale della pizza.