



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato al Tartufo

OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO

DESCRIZIONE

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

L'olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo nasce dall'esigenza di legare il gusto così intenso e unico di uno dei frutti della terra più pregiati, il tartufo bianco (*Tuber Magnatum*), a quello di un olio extravergine d'oliva dal fruttato delicato allo scopo di imprimere un carattere raffinato quanto ricercato a questo condimento.

Il tartufo vanta diverse proprietà benefiche. Infatti, esso è ricco di antiossidanti, favorisce la digestione ed è un'ottima fonte di magnesio e di calcio.

Il condimento al tartufo bianco BASSO ha un profumo penetrante e persistente ed un sapore inconfondibile che donano un elevato pregio a diversi tipi di pietanze. Il suo abbinamento migliore è con piatti non troppo elaborati come paste bianche e risotti, piatti a base di carne rossa cruda, uova al tegamino, fondute di formaggio, patate in umido e polenta. Il suo straordinario aroma è molto apprezzato anche sulle pizze bianche, sulle bruschette o nel pinzimonio.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio aromatizzato al Tartufo bianco

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 tartufo bianco

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

L'olio aromatizzato al tartufo bianco 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

L'olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco unisce il gusto intenso e unico del tartufo a quello fruttato delicato dell'olio extravergine d'oliva. Nel complesso questo condimento ha un profumo penetrante e persistente ed un sapore inconfondibile che ricorda i sentori della terra e dei boschi italiani.

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 al tartufo bianco BASSO ha un profumo penetrante e persistente ed un sapore inconfondibile che donano un elevato pregio a diversi tipi di pietanze. Il suo abbinamento migliore è con piatti non troppo elaborati come paste bianche e risotti, piatti a base di carne rossa cruda, uova al tegamino, fondute di formaggio, patate in umido e polenta. Il suo straordinario aroma è molto apprezzato anche sulle pizze bianche, sulle bruschette o nel pinzimonio.