



SCHEDA TECNICA

Olio Extra Vergine di Oliva Comunitario

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA COMUNITÀ EUROPEA

DESCRIZIONE

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

Il "BLEND BASSO" è una miscela ben equilibrata di oli extra vergini di oliva provenienti dalla Spagna (varietà Arbequina e Hojiblanca), dall'Italia (varietà Ogliarola e Coratina) e dalla Grecia (varietà Koroneiki) accuratamente selezionati dal panel aziendale. L'obiettivo che intendiamo raggiungere con il nostro blend è quello di avere un olio extravergine di oliva il cui profilo organolettico, possa sempre incontrare il gusto del consumatore medio che in esso riconosce ed apprezza la costanza nel tempo di profumi e sapori. E' un olio dal fruttato medio intenso ricco di note olfattive ed un gusto leggermente piccante, con un amaro gradevole che ben si integra alle note dolci di frutta e verdi di erba.

In cucina è adatto a tutti gli usi, sia per condire cibi a crudo a base di carne, pesce e verdure, sia per cucinare sughi, zuppe e contorni arricchendone ed esaltandone il gusto.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva prodotto della Comunità europea

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro della tipologia "Basso New"

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Olive delle varietà Arbequina, Hojiblanca, Ogliarola, Coratina, Koroneiki.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Spagna, Italia, Grecia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Questo prodotto viene ottenuto da olive spagnole, italiane e greche raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$). Le partite di Olio extra vergine di oliva spagnolo, greco ed italiano così ottenute vengono miscelate tra loro fino ad ottenere un Taglio con caratteristiche chimiche e organolettiche costanti nel tempo e conformi allo standard aziendale.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

E' un olio dal fruttato medio intenso ricco di note olfattive ed un gusto leggermente piccante, con un amaro gradevole che ben si integra alle note dolci di frutta e verdi di erba.

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

In cucina è adatto a tutti gli usi, sia per condire cibi a crudo a base di carne, pesce e verdure, sia per cucinare sughi, zuppe e contorni arricchendone ed esaltandone il gusto.



SCHEDA TECNICA

**Olio Extra Vergine di Oliva
Aromatizzato al Peperoncino**

OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

DESCRIZIONE

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

L'olio al peperoncino BASSO nasce dall'unione di un olio extravergine d'oliva di qualità con il peperoncino piccante (*Capsicum*) per creare uno dei condimenti più popolari della cucina mediterranea. Il peperoncino, presente sia sotto forma di essenza liquida che di pezzetti solidi disidratati, conferisce a questo prodotto un colore rosso fuoco ed il tipico sapore dal piccante intenso e persistente molto ricercato da chi ama arricchire i suoi piatti con un gusto vivace e stimolante. Un uso costante di quest'olio in cucina permette di sfruttare appieno le note proprietà benefiche del peperoncino grazie alla presenza della capsaicina, che oltre a conferire la piccantezza stimola i processi digestivi e migliora la circolazione sanguigna. Inoltre, la Vitamina C di cui è particolarmente ricco, esplica sull'organismo un notevole effetto antiossidante.

L'olio al peperoncino è il condimento ideale per ogni tipo di piatto ed è particolarmente indicato per rendere vivace il gusto di zuppe di fagioli e di legumi in genere, verdure grigliate, pasta, carni alla brace o alla cacciatora ma anche zuppe di pesce e pizza.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Olio aromatizzato al Peperoncino

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 peperoncino

Peperoncino piccante disidratato frantumato

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Olio extra vergine di oliva: Unione europea

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

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

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'olio al peperoncino BASSO presenta un colore rosso fuoco, un profumo pungente ed il tipico sapore piccante intenso e persistente molto ricercato da chi ama arricchire i suoi piatti con un gusto vivace e stimolante.

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 al peperoncino è il condimento ideale per ogni tipo di piatto ed è particolarmente indicato per rendere vivace il gusto di zuppe di fagioli e di legumi in genere, verdure grigliate, pasta, carni alla brace o alla cacciatora ma anche zuppe di pesce e pizza.



SCHEDA TECNICA
Aceto Balsamico di Modena

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DESCRIZIONE

L'aceto balsamico di Modena IGP BASSO è ottenuto sottoponendo ad un processo di fermentazione acetica una miscela composta da mosto cotto d'uva, aceto di vino e caramello. Il successivo passaggio in botte per i successivi 60 giorni, gli consente di maturare ed acquisire la consistenza e le note aromatiche che lo caratterizzano.

Oltre al tradizionale uso per condire insalate e verdure crude e cotte, la sua rotondità ed il piacevole contrasto agrodolce lo rende ideale nelle degustazioni di formaggi stagionati ed insalate di frutta fresca. Insolito ma interessante è anche l'accostamento con il gelato.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Aceto balsamico di Modena

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro bordolese da 250 ml e 500 ml

Tanica in PET da 5L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Mosto d'uva concentrato, aceto di vino, caramello

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Fermentazione della miscela costituita da mosto d'uva concentrato, aceto di vino e caramello. Alla fermentazione segue un affinamento in botte per minimo 60 giorni. Il processo di affinamento avviene nel rispetto del disciplinare di produzione presso l'acetaia di Modena.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'aceto balsamico BASSO presenta un colore bruno intenso con riflessi ebano ed un aspetto limpido e brillante. Al gusto risulta equilibrato con piacevoli note agrodolci. L'odore è lievemente acre con eventuali note legnose.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 ml
Energia	293 kJ/70 kcal
Grassi di cui	0 g
• <i>acidi grassi saturi</i>	0 g
Carboidrati di cui	12,0 g
• <i>zuccheri</i>	11,5 g
Proteine	1 g
Sale	0,01 g

CONSIGLI D'USO

Ottimo per condire insalate e verdure sia crude che cotte. La sua rotondità ed il piacevole contrasto agrodolce lo rende ideale nelle degustazioni di formaggi stagionati a pasta dura, per insaporire a fine cottura risotti e frittate e per esaltare macedonie di frutta fresca. Insolito ma interessante è anche l'accostamento con il gelato.