



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR PERANZANA

Nato per soddisfare una clientela molto esigente in tema di qualità,
sempre con un occhio particolare rivolto alla ricercatezza e al gusto.



MATERIE PRIME:

Olio extra vergine di oliva

ORIGINE:

100% Italiana

CULTIVAR:

Peranzana al 100%

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ACIDITÀ: $\leq 0,35\%$ max 0,8%

INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O₂/Kg) ≤ 12 max 20

K 232: ≤ 2 max 2,5

K 270: $\leq 0,15$ max 0,20

DELTA K: $\leq 0,00$ max 0,01

POLIFENOLI TOTALI: ≥ 150 mg/kg

COLORE: Oro intenso

PROFUMO: Note di mandorla e foglia di pomodoro

SAPORE: Fruttato medio, equilibrato e ricercato

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

A freddo con macine di pietra e con metodo continuo

FILTRAGGIO:

Filtro con cotone idrofilo, a caduta, senza nessuna pressione.

Successiva brillantatura

CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto è confezionato in bottiglie tipo OLEA UVAG da lt. 0,750, lt. 0,500, lt. 0,250 ed in lattina da lt. 3, inserite in un ricercato astuccio.

Queste bottiglie sono dotate di uno speciale tappo anti rabbocco a garanzia dell'originalità del prodotto.

Il tappo non deve essere manomesso. La sua rottura può causare il rilascio della sfera in esso contenuta.

● INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100 ml di prodotto

GRASSI: 92 G - di cui saturi 14 G

PROTEINE: 0

CARBOIDRATI: 0 G - di cui zuccheri 0 G

SALE: 0

VALORE ENERGETICO: 828 KCAL / 3404 KJ