



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VU' - BIOLOGICO

Vù Biologico, interamente derivante da coltivazioni a regime biologico è espressione ottimale di cultivar tipiche che trovano nel terreno vulcanico del Vulture il loro ambiente ideale. Le qualità intrinseche al metodo di coltivazione, unitamente alla raccolta manuale e al metodo di estrazione conferiscono all'olio Vù Biologico un carattere equilibrato, che offre un armonioso bilanciamento delle note erbacee con quelle gradevolmente piccanti.



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

ACIDITÀ: Mai superiore ai 0,30°

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

A freddo con macine di pietra con metodo continuo

FILTRAGGIO:

Filtrato con cotone idrofilo, a caduta, senza nessuna pressione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: Limpido e dorato

COLORE: Oro intenso

PROFUMO: Di pomodoro e carciofo intenso

SAPORE: Dolce e fruttato

CONSIGLI DI UTILIZZO:

Sempre crudo, esalta al meglio tutte le pietanze calde.

Consigliabile nell'alimentazione dei bambini.

CONFEZIONAMENTO:

Confezionata in bottiglie tipo UVAG nei formati da lt. 0,750, lt. 0,500, lt. 0,250 ed in lattina da lt. 3, inseriti in un pratico astuccio.

Questa bottiglia è dotata di uno speciale tappo anti rabbocco a garanzia dell'originalità del prodotto.

Tale 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