

ITALICO

Olio extra vergine d'oliva biologico italiano

Olio extra vergine di oliva biologico italiano

Un comodo contenitore monouso a supporto del settore HORECA. La soluzione ideale per agriturismi, ristoranti, pizzerie, bar e pub. Il tutto nel completo rispetto dei protocolli di sicurezza sanitaria.



CONTENITORE
RICICLABILE

Olio selezionato e commercializzato dal Frantoio di Riva, in grado di abbinare alle caratteristiche qualitative e salutistiche dell'Extra Vergine di oliva Biologico, un rapporto qualità-prezzo adeguato al consumo quotidiano.

DATI ANALITICI

Limiti fissati da Frantoio di Riva e rigorosamente rispettati da ogni partita di olio costituente questo prodotto.

ABBINAMENTI

Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.

FORMATI

Bustine monodose da 0,1 l in cartoni da 300, bottiglie in vetro scuro da 0,25 l e 0,50 in cartoni da 12, e da 0,75 l in cartoni da 6.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Temperatura ottimale: 12–18 °C
(54–64 °F).

