

ITALICO

Olio extra vergine d'oliva

Olio extra vergine di oliva italiano

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dal verde al giallo.
Profumo: fruttato medio-leggero
con sensazione erbacea.
Sapore: armonico con leggera
sensazione di amaro e di piccante.
Valutazione del Panel Test
Interno: almeno sufficiente.

DATI ANALITICI

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

Acidità libera: mai superiore a 0,40% (limite fissato per l'olio extra vergine è 0,80%).

Numero perossidi: mai superiore a 10 Meq 02/Kg (limite fissato per l'olio extra vergine è 20 Meq 02/Kg).

Polifenoli totali: almeno 150 mg/kg.

ABBINAMENTI

Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.

FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,25 l e 0,50 in cartoni da 12, da 0,75 l e da 1 l in cartoni da 6, lattine da 3 l e da 5 l.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. **Temperatura ottimale:** 12–18 °C (54–64 °F).

Non contiene allergeni. Non contiene OGM.





Rev. 03 - 10.06.2020

0,50 |