

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO

PEPERONCINO



CONSIGLIATO:

Fortemente caratterizzante della cucina mediterranea, il peperoncino, con il suo gusto piccante, si sposa perfettamente con pietanze a base di carne, di pesce, nelle salse di pomodoro e nelle salse di complemento dei primi piatti.

SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA	CONDIMENTO A BESE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
TIPOLOGIA OLIVE	LECCINO60% FRANTOIANA 40 %
AROMATIZZAZIONE	AROMA NATURALE 3%
ASPETTO	LIQUIDO (OLIO)
PARAMETRI CHIMICO FISICI	PESO SPECIFICO 0,915-0,919 Kg/m3
ACIDITA'	LIBERA 0,2 MEDIANTE ALLA PRODUZIONE
NUMERO PEROSSIDI	(meq02/kg olio) mediamente 5,9
PREPARAZIONE	97% OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 3% AROMA
IMPIEGO	E' IDEALE PER ARRICCHIRE E INSAPORIRE OGNI PIETANZA SIA CRUDA CHE COTTA
TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE	18 MESI NEI CONTENITORI ORIGINALI SIGILLATI AL RIPARO DALLA LUCE UMIDITA' E CALORE 15°-20°
IMBALLO	CONTENITORE BANDA STAGNATA X ALIMENTI , CAPACITA' 100 ml -250 ml

Valori Nutrizionali
(valori medi per 100 ml)

Valore Energetico 824/Kcal 3389 KJ	
Grassi	92 g
Di cui:	
-Acidi grassi Saturi	14 g
-Acidi grassi Monoinsaturi	69 g
-Acidi grassi Poloinsaturi	9 g
Caroidrati	0 g
Di cui:	
Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sodio	0 g

Latta 100 ml	Art. 008	CODICE EAN 8056736500088	Latta 250 ml	Art. 098	CODICE EAN 8056736500989
PESI IMBALLI :					
CODICE DOGANALE 1509 0010					