

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO

ARANCIA



CONSIGLIATO:

Dal profumo e sapore raffinato . Ideale nella cottura del pesce e come condimento di insalate miste , colorate, con formaggio ,e frutta esotica.

SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA	CONDIMENTO A BESE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
TIPOLOGIA OLIVE	LECCINO 60% FRANTOIANA 40 %
AROMATIZZAZIONE	AROMA NATURALE 3%
ASPETTO	LIQUIDO (OLIO)
PARAMETRI CHIMICI FISICI	PESO SPECIFICO 0,915-0,919 Kg/m ³
ACIDITA'	LIBERA 0,2 MEDIANTE ALLA PRODUZIONE
NUMERO PEROSSIDI	(meq/02/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. 012	CODICE EAN 8056736500125			Latta 250 ml	Art. 103	CODICE EAN 8056736501030		
PESI IMBALLI :	PZ 6	PZ 48	PZ 3456	MM 120X80x170H 570 Kg	PESI IMBALLI :	PZ 6	PZ 48	PZ 3456	MM 120X80x170H 570 Kg
CODICE DOGANALE 1509 0010									