

Codice  
articolo

0065

Linea

CONGEDI MONOCULTIVAR

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Descrizione

Olio extra vergine di oliva da olive della varietà Ogliarola

Ingredienti:

100% Olio extra vergine di oliva Cultivar Ogliarola

Modalità di conservazione

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

Origine:

100% Olio Italiano

Contenuto

Quantità netta:  
0,50 Lt.

Caratteristiche organolettiche

TMC : 18 mesi

Colore: Verde - oro

IVA : 4 %

Car. chimico-fisiche e microbiologiche

Microbiologicamente stabile Acidità libera < 0,8% (ac. oleico) Perossidi < 20  
K232 < 2,50  
K270 < 0,22  
DELTA K < 0,01  
Viene inoltre garantito ogni parametro previsto dal reg. CE 2568/91 e succ. modifiche

Odore: fruttato con note di pomodoro verde e carciofo

Sapore: fruttato intenso con forti note di amaro e piccante

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100 ml

Valore Energetico: 3389 kJ 824 kcal

Grassi: 91,6 g Carboidrati: 0 g

Saturi: 15 g Zuccheri: 0 g

Monoinsaturi: 68 g Proteine: 0 g

Polinsaturi: 8,6 g Sale: 0 g

Imballo  
primario

Bottiglia novolio  
Base mm: 59  
Altezza mm:275  
CodiceEAN:  
8052405230683  
Codice UPC:  
Altro:

Imballaggio di  
vendita

Cartone da 12 bottiglie novolio x 0,50 Lt.  
Lunghezza mm: 290  
Larghezza mm: 216  
Altezza mm: 287  
Peso lordo Kg: 10,7  
Codice ITF:

Pallet:

EPAL 80 X 120 Pallet non impilabile  
Pezzi per strato: 168  
Strati per pallet: 5  
Altezza cm: 160  
Peso lordo Kg: 771  
ITF pallet:  
Altro:

Allergeni

Latte o derivati	Pesce o derivati	Semi di sesamo o derivati	Sedano
Uova o derivati	Crostacei o derivati	Frutta a guscio o derivati	Lupini
Soia o derivati	Molluschi o derivati	Anidride solforosa > 10 mg/kg	
Senape o derivati	Arachidi o derivati	Cereali contenenti glutine o derivati	

Note