

SCHEMA PRODOTTO



Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva è ottenuto dalla lavorazione a freddo da olive fresche, di prima qualità, colte e spremute, senza aver subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione delle foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione. Olio dal gusto fruttato di media intensità, gustoso e delicato. Colore verde oro con riflessi paglierini.

Proprietà nutrizionali

L'olio extra vergine di oliva è caratterizzato dall'elevato contenuto in acido oleico (>70% degli acidi grassi), dalla presenza di anti ossidanti quali polifenoli e tocoferoli (vit. E).

Estratto in Italia da olive coltivate in Italia

Utilizzo

In cucina

È adatto per preparare soffritti, condire insalate di verdure, pane tostato alla brace, nel forno o nel tostapane, minestre e zuppe. Punto di fumo: 180°-200°.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere la confezione dopo l'uso.

Formati disponibili

Bott. vetro da 1 L

Codice EAN

8020519001628



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 ml DI OLIO ALLA PRODUZIONE

Energia	3389 kJ 824 kcal
Grassi	91,6 g
- Acidi Grassi Saturi	14,1 g
- Acidi Grassi Monoinsaturi	68,3 g
- Acidi Grassi Polinsaturi	9,2 g
Carboidrati	0,0 g
- Zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g
Vitamina E	12*mg

* 100% del consumo di riferimento giornaliero