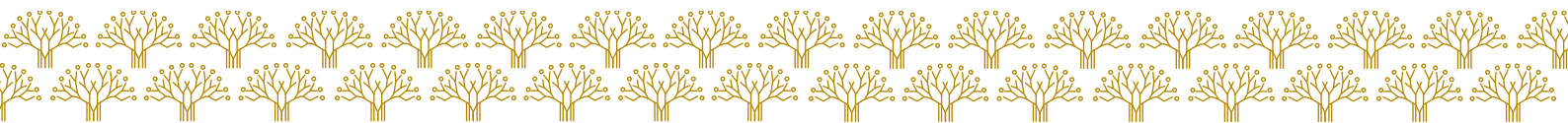


MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALLA PRODUZIONE

Acidità	< 0,5 % in acido oleico
Perossidi	max 12 meq O ₂ /kg
Residui di fitofarmaci:	Analizzati come per legge (Reg. Ce 396/05 e succ. mod.) LMR previsto per i prodotti BIO.
Ftalati:	<ul style="list-style-type: none">- DiEtil Ftalato (DEP)- DiIsoButil Ftalato (DIBP)- DiButil Ftalato (DBP)- Benzil Butil Ftalato (BBP)- DiCicloEsil Ftalato (DCHP)- Bis-(2-EtilEsil) Ftalato (DEHP)- DiOttil Ftalato (DNOP)- DiMetil Ftalato (DMP)- DiIsoNonil Ftalato (DINP)- DiIsoDecil Ftalato (DIDP)
Per tutti:	< 3 ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)
Contaminazioni microbiologiche (CBT, Coliformi totali, E. coli, Stafilococco, Clostridi solfitoriduttori, spore di Clostridi, Salmonella, Muffe, Lieviti, Funghi:	<u>assenti</u>
N/A	(l'olio di oliva risulta ambiente inospitale per tali microrganismi)
Solventi	Assenti.
Feofotine 1,2 digliceridi	da max 2% (febbraio) a max. 12 % (ottobre-novembre) da min. 80 % (febbraio) a minimo 65 % (dicembre)
Polifenoli:	> 250 mg / 1000 g
Metalli pesanti	mg/kg Fe ≤ 3 Cu ≤ 0,1 Pb ≤ 0,1 As ≤ 0,1
Diossine	< 0,75 pg WHO - PCDD/F TEC/G
PCB	< 1,5 pg
IPA	< 2 µg / kg



MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO

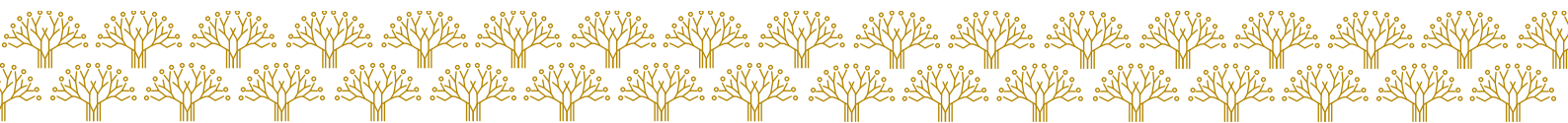
DENOMINAZIONE Olio extra vergine di oliva biologico italiano

**ASPETTO E PROFILO
ORGANOLETTICO**

COLORE Verde giallo, influenzato dal grado di maturazione delle olive
ODORE Fruttato di oliva verde con sentore di erbaceo
SAPORE Odore di fruttato verde complessivamente armonico e corposo con sentore leggero di amaro e piaccante mediamente percettibile.

VALORI NUTRIZIONALI

	100 (ml)	porzione 13 (ml)
Energia (kJ/Kcal) ohne Nachkommastelle	3398 KJ 824 Kcal	444 KJ 108 Kcal
Grassi (g) 1 Nachkommastelle	91.6	12 g
Carboidrati (g)	0 g	0 g
Di cui saturi (g)	13 g	1,7 g
Monoinsaturi	67 g	8,7 g
Polinsaturi	10 g	1,3 g
Carboidrati (g)	0 g	0 g
Di cui zuccheri (g)	0 g	0 g
Colesterolo (g)	0 g	0 g
Fibre (g)	0 g	0 g
Sale (g)	0 g	0 g



MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

PROVENIENZA

Ottenuto da olio biologico italiano ottenuto secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Olive di provenienza esclusivamente italiana raccolte al momento giusto di maturazione. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo, ovvero ad una temperatura inferiore a 27°.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO

In generale può essere utilizzato per insaporire diverse pietanze, in particolare:

A CRUDO

Arricchisce il gusto di carni rosse, arrostiti e zuppe di legumi, pesce, insalate, bruschetta.

IN COTTURA

È idoneo per la preparazione di ragù e brasati, verdure cotte, soffritti.

CERTIFICAZIONI

Certificazione di filiera e di prodotto norma ISO 22005
Certificazione di Qualità Igiene e Sicurezza Standard BRC / IFS - ISA
100% italiano Reg. CE 182/2009 - 23/2012
Certificazione Prodotto da Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e 889/08
BIO Cina e BIO Brasile

