

MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
FRUTTATO INTENSO

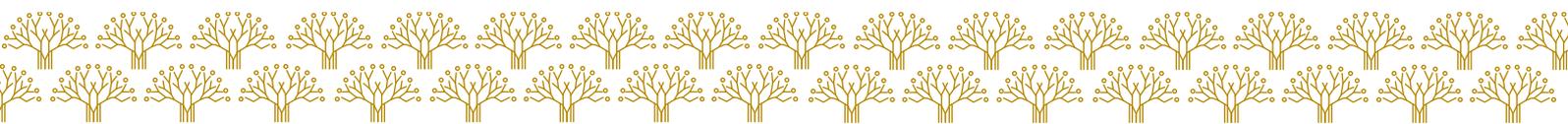
DENOMINAZIONE Olio extra vergine di oliva "Fruttato Intenso"

**ASPETTO E PROFILO
ORGANOLETTICO**

COLORE Giallo con lievi riflessi verdognoli
ODORE Fruttato netto di oliva verde con sentore di erba e carciofo
SAPORE Gusto leggermente amaro e mediamente piccante.
Retrogusto fruttato di oliva, con sentori erbacei e di carciofo

VALORI NUTRIZIONALI

	100 (ml)
Energia	3389 KJ 824 Kcal
Grassi di cui saturi	91.6 g 13.7 g
Carboidrati Di cui zuccheri	0 g 0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



MILLEULIVI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
FRUTTATO INTENSO

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALLA PRODUZIONE

ACIDITA	< 0,5 % in acido oleico
PEROSSIDI	max 12
SPETTROFOTOMETRIA UV	K232 < 2.0 K270 < 0.18 ΔK < 0.01 Reg. CE 796/02 e succ. mod.
RESIDUI DI FITOFARMACI	Nei limiti di legge (Reg. CE 396/05 e succ. mod.)
FTALATI	< 1 ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)
FEOFITINE	da max 1% (febbraio) a max 10% (ottobre - novembre)
1,2 - DIGLICERIDI	da minimo 80% (febbraio) a max 65% (dicembre)
SOLVENTI	Assenti

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

PROVENIENZA

Ottenuto da olive di provenienza esclusivamente italiana, raccolte al giusto grado di maturazione. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO

In generale può essere utilizzato per valorizzare tutti i piatti dal sapore deciso, conferendogli un elevato grado di digeribilità. Il pizzicore ed il gusto lievemente amarognolo sono sinonimo di elevate percentuali di polifenoli, antiossidanti naturali dell'olio.

A CRUDO IN COTTURA

È ideale per arricchire ed insaporire ogni pietanza dal gusto deciso.
È idoneo per la preparazione di sughi, legumi e prodotti da forno.

CERTIFICAZIONI

Certificazione di filiera e di prodotto norma ISO 22005
Certificazione di Qualità Igiene e Sicurezza Standard BRC e IFS - Higher Level
100% italiano Reg. CE 182/2009

