

Belollari
azienda agricola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ORIGINE ITALIA / PRODUCT OF ITALY
ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

SCHEMA TECNICA



CODICE EAN



8 388766 630115 >

PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI ORIGINE PROTETTA RIVIERA LIGURE - RIVIERA DEI FIORI

INGREDIENTI

Olive varietà taggiasca.

ORIGINE MATERIE PRIME

Prodotto in Italia da olive cultivar "Taggiasca" uliveti iscritti al consorzio DOP

DESCRIZIONE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremitura in giornata, estratto a freddo ad una temperatura di 27°, con frantoio a ciclo continuo a due fasi.

PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo di raccolta: abbacchiatura
Periodo di raccolta: novembre-marzo
Le olive vengono sottoposte a macinazione entro 24 ore, gramolazione, estrazione a freddo, separazione sistema di estrazione a ciclo continuo l'olio prodotto stoccato in appositi contenitori di acciaio e sottoposto ad imbottigliamento, tappatura, etichettatura.

FORMATI

Bottiglie: 0,50 L

IMBALLO PRIMARIO

Bottiglia in vetro con tappo antirabbocco.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce e lontano da fonti di calore. Temperatura consigliata tra i 18 e i 22°C.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE

Prodotto pronto al consumo. Può essere utilizzato a crudo come condimento o per il processo di friggitura.

TEMPO DI VITA COMMERCIALE

La shelf life di 18 mesi dalla produzione si riferisce al prodotto mantenuto secondo le corrette modalità di conservazione.

OGM

FREE

ALLERGENI

Assenti, anche per cross-contamination.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E QUALITATIVE

Colore: da giallo a giallo verde
Profumo: fruttato lieve
Sapore: fruttato delicato, rotondo, dolce con retrogusto di pinolo e mandorla, sensazione appena percettibile di amaro e piccante.

ETICHETTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

ENRICHIMENTO NUTRIZIONALE per 100 ml • NUTRITIONAL VALUES for 100 ml
CALORIE/CALORIES 874KJ/209KCAL GRASSI TOTALI/TOTAL FAT 91.4g
DI CUI SATURATI/WHICH SATURATES 13.3g
POLISACCHARI POLYSACCHARIDES 4.0g MONOSACCHARI/MONOSACCHARIDES 47.4g
CARBONATI/CARBONATES 0g DI CUI ZUCCHERI/WHICH SUGARS 0g
PROTEINE/PROTEIN 0g SALE/SALT 0g

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE.
KEEP IN DARK AND DRY PLACE, AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Da consumare preferibilmente entro il/Best before



Lotto/Batch

Annata/Harvest:

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente - ITALIA
Certified by a Control body authorized by the competent Ministry - ITALY

BOTTIGLIA GL 71 VETRO TAPPO CULO 90 ALTOP
BOTTLE GL 71 GLASS CAP CULO 90 ALTOP

Belollari
azienda agricola

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED

piaxei
0,50 e

oliobelollari.com

Aderente a:



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Prodotto da olive varietà TAGGIASCA
nel proprio frantoio
Produced from TAGGIASCA
variety olives in its own oil mill

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA
PRODUCED AND PACKAGED BY
AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4 • Pontedassio (IM)
Tel. +39 331 9955560



8 388766 630115 >

AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI

Via Pio XII n° 4 Pontedassio (IM)
Tel. 331 9955560 • info@oliobelollari.com • oliobelollari.com

TUTTI I DIRITTI RISERVATI