

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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



CODICE EAN



PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

INGREDIENTI

Olive varietà taggiasca.

ORIGINE MATERIE PRIME

Prodotto in Italia da olive cultivar "Taggiasca" esclusivamente da uliveti di proprietà situati Imperia - Riviera Ligure di Ponente.

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: 0,25 L • 0,50 L • 0,75 L • 1 L
Lattine: 2L • 3L • 5L
Bag in Box: 2L • 3L • 5L

IMBALLO PRIMARIO

Bottiglia in vetro con tappo antirabbocco.
Lattine in alluminio.
Bag in box in sacca in alluminio e contenitore in cartone.

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.

ENUTRIZIONE NUTRIZIONALE per 100 ml • NUTRITIONAL VALUES for 100 ml
CALORIE/CALORIES 1240KCAL/3490 CALS TOTAL/TOTAL FAT 91.6g
DI OLIO/OLIVE OIL POLYUNSATURATED 6.9g MONOSATURATED/MONO-UNSATURATED 67.4g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES 0g DI OLIO/OLIVE OIL SUGARS 0g
PROTEINE/PROTEIN 0g SALE/SALT 0g

Da consumare preferibilmente • Best before

ENTRO IL

Lotto Lot

Annotazione Harvest:

BOTTIGLIA GL 71 VETRO TAPPO 90 ALUTOP
BOTTLE GL 71 GLASS CAP 90 ALUTOP

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

Belollari
azienda agricola

piaxei

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

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

0,75 e

oliobelollari.com

8 388766 629898

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 OF
AZIENDA AGRICOLA BELOLLARI E FIGLI
Via Pio XII n° 4 • Pontedassio (IM)
Tel. +39 331 9955560