



CODICE EAN



8 588766 630085 >

PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

INGREDIENTI

Olive 100% Italiane provenienti da agricoltura biologica.

ORIGINE MATERIE PRIME

Prodotto in Italia da olive provenienti da agricoltura biologica, coltivati senza l'uso di prodotti chimici seguendo il disciplinare dell'ente certificatore preposto (bioagricert).

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.

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 sottoposto ad imbottigliamento, tappatura, etichettatura.

FORMATI

Bottiglie: 0,75 L
Bag in box: 3 L • 5 L

IMBALLO PRIMARIO

Bottiglia in vetro con tappo antirabbocco.
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 di 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.

INCHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 ml • NUTRITION FACTS for 100 ml
ENERGIA/ENERGY 824KCAL/3449KJ CRASSI TOTALI/TOTAL FAT 91,6g
DI CUI: SATURATI/OF WHICH SATURATES 13,3g
POLINSATURI/POLYUNSATURATES 6,9g MONOINSATURI/MONO-UNSATURATES 67,4g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATES 0g DI CUI ZUCCHERI/OF 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

Campagna di raccolta/Harvest:

Da consumare preferibilmente entro il/Best before

Lotto/Batch



BOTTIGLIA 6L 7L VETRO TAPPO celloso ALUTOP
BOTTLE 6L 7L GLASS CAP celloso ALUTOP

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Belollari
azienda agricola
**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**
Biologico
Italiano
0,75 e

oliobelollari.com



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



8 588766 630085 >