

ITALICO

ITALIENISCHES EXTRAVERGINE OLIVENÖL



Das von Frantoio di Riva ausgewählte und vermarktete Öl verbindet die qualitativen und gesunden Eigenschaften des Nativen Olivenöls Extra mit einem für den täglichen Verzehr geeigneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

EXTRAKTIONSMETHODE

Kaltextraktion mittels kontinuierlichem System.

SENSORIK

Farbe Von grün bis gelb.

Geruch Leichte-mittlere Fruchtigkeit.

Geschmack Harmonisch mit leichten Bitter- und Pikantnoten.

ANALYSEDATEN

Frantoio di Riva hat chemische Parameter festgelegt, die strenger sind als die, die in den geltenden Rechtsvorschriften für natives Olivenöl extra vorgeschrieben sind. Der Gesamtpolyphenolgehalt des Öls liegt stets über 250 mg/kg.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal zu allen feinen Speisen.

FORMATE

- 0,25 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,5 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,75 l (Kartons zu 6 Flaschen)
- 1 l (Kartons zu 6 Flaschen)
- 3 l (Kanister)
- 5 l (Kanister)

Die Flaschen sind mit einem Anti-Nachfüll-Verschluss versehen, wie es die geltenden Vorschriften verlangen.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 15-18 °C.

Es ist frei von Allergenen und GVO.