



ITALICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



Olio selezionato e commercializzato da Frantoio di Riva, in grado di abbinare alle caratteristiche qualitative e salutistiche dell'extra vergine di oliva un rapporto qualità-prezzo adeguato al consumo quotidiano.

METODO DI ESTRAZIONE

In continuo e a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Dal verde al giallo.

Profumo Fruttato medio-leggero.

Sapore Armonico con leggera sensazione di amaro e di piccante.

DATI ANALITICI

Frantoio di Riva ha fissato parametri chimici più restrittivi di quelli previsti dalla normativa vigente per l'olio extra vergine di oliva. Il contenuto totale di polifenoli presenti nell'olio si attesta sempre su quantità maggiori di 250 mg/kg.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.

FORMATI

- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,5 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,75 l (cartone da 6 pezzi)
- 1 l (cartone da 6 pezzi)
- 3 l (latta)
- 5 l (latta)

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 15-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM.