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.

SENSORIK

Farbe Von grün bis gelb.
Geruch Leichte-mittlere Fruchtigkeit mit grasigen Noten.
Geschmack Harmonisch mit leichten Bitter- und Pikantnoten.

ANALYSEDATEN

Um die hohe Qualität der Produktion von Italico zu garantieren, hat Frantoio di Riva chemische Parameter festgelegt, die weniger als die Hälfte der von den geltenden Vorschriften für Natives Olivenöl Extra geforderten Werte betragen. Aus dem gleichen Grund ist der Gesamtgehalt an Polyphenolen im Öl immer höher als 250 mg/kg.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

• Ideal zu allen feinen Speisen.

FORMATE

• 0,25 l (Kartons zu 12 Flaschen)
• 0,50 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.

ITALICO
ITALIENISCHES EXTRAVERGINE OLIVENÖL

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht-und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 12–18 °C (54–64 °F).

Enthält keine Allergene.
Enthält keine GVOs.

FRANTOIO DI RIVA
ITALIA