ITALICO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Olio selezionato e commercializzato dal 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Dal verde al giallo.
Profumo Fruttato medio-leggero con sensazione erbacea.
Sapore Armonico con leggera sensazione di amaro e di piccante.
Valutazione del Panel Test Almeno sufficiente.

DATI ANALITICI

Limiti fissati da Frantoio di Riva e rigorosamente rispettati da ogni partita di olio costituente questo prodotto.

Acidità libera Mai superiore a 0,40% (limite fissato per l'olio extra vergine è 0,80%).
Numero perossidi Mai superiore a 10 mEq 02/Kg (limite fissato per l'olio extra vergine è 20 mEq 02/Kg).
Polifenoli totali Almeno 150 mg/kg.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

• Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.

FORMATI

• 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
• 0,50 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.

ITALICO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

Non contiene allergeni.
Non contiene OGM.