



Data

PRODOTTO	OLIO D'OLIVA e.v.o. aromatizzato funghi porcini
AZIENDA PRODUTTRICE	
Descrizione prodotto	Condimento a base di olio e.v.o. E essenza di funghi porcini
CARATTERISTICHE	Sapore deciso e equilibrato
ZONA DI PRODUZIONE	Sicilia
ANNO DI RACCOLTO	
SISTEMA DI ESTRAZIONE	
SHELF-LIFE	Sul prodotto confezionato e ben conservato si consiglia l'utilizzo entro 18 mesi dalla data di confezionamento
STOCCAGGIO	Tenere in un luogo fresco, asciutto, lontano da fonti luminose e di calore
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie da 25 cl
TRASPORTO	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

CROSS-CONTAMINAZIONE

Il prodotto in oggetto è non esente da contaminazione crociata

VALORI NUTRIZIONALI	
Riferiti a 100g di parte edibile	
	%
ENERGIA cal	882,47
CARBOIDRATI	0,01
PROTEINE	0,07
GRASSI	96,54
Vit. A	35,28
Vit. E	21,95
Vit. C	0,05

Fibra	0,04
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Verde /giallo
ODORE	Funghi porcini
SAPORE	Funghi porcini

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE olio	
Esente da pesticidi (prodotto biologico)	
Esente da metalli pesanti (prodotto biologico)	
Acidità	0,34 %
Numero di perossidi	8,8 meq O ₂ /Kg
K232	1,80
K270	0,10
Delta K	-0,001