



Data 27/01/2014

PRODOTTO	OLIO D'OLIVA
AZIENDA PRODUTTRICE	
CULTIVAR	Nocellara etnea
CARATTERISTICHE	Prodotto da agricoltura biologica, certificato da ICEA
ZONA DI PRODUZIONE	
ANNO DI RACCOLTO	
SISTEMA DI ESTRAZIONE	A freddo
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	Latta da 5L; bottiglie da 75 cl, 50 cl, 25 cl, 10 cl.
TRASPORTO	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

CROSS-CONTAMINAZIONE	Il prodotto in oggetto è esente da contaminazione crociata
-----------------------------	--

VALORI NUTRIZIONALI	
Riferiti a 100g di parte edibile	
	%
ENERGIA cal	900
CARBOIDRATI	0
PROTEINE	0
GRASSI	98,5
Di cui	
Saturi (Palmitico)	15,5
Insaturi (Oleico)	73,4
Polinsaturi	9,5
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	verde
ODORE	Fruttato medio con sentori di erbe aromatiche
SAPORE	Armonico, con richiami di sentori vegetali di rucola e cicoria e con un retrogusto leggermente amaro e piccante

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
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