



KERAMOS

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Origine

Italia

Cultivar / Varietà

Nocellara, Biancolilla, Cerasuola

Tappo

Antirabbocco/Tappo vite

Periodo di raccolta e di produzione

Da ottobre a dicembre

Stoccaggio e conservazione

Silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata

Degustazione

- **GUSTO** Sapore armonico, piacevole equilibrio di sentori amari e retrogusto piccante
- **NASO** Profumo delicato, leggermente fruttato, note di mandorla e sentori erbacei
- **VISTA** Giallo, intenso, striature dorate

Zona di produzione

- **TERRENO** Pianeggiante di medio impasto, scheletro assente, ph neutro, composizione chimico-mineralogica ottimale.
- **ALTIMETRIA** 80/100 m slm
- **CLIMA** Inverni miti, primavere ed estati asciutte e prolungate.

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- 1 Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in casse forate, in modo da consentirne l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h
- 2 La lavorazione è a freddo (temperatura 22°)

Valori chimici e parametri organolettici

in ottemperanza ai limiti di legge.



KÈRAMOS

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi* per 100 ml di prodotto	Valori Medi* per 15 ml di prodotto
Energia	824 kcal 3389 kJ	120 kcal 498 kJ
Grassi	92 g	14 g
- di cui saturi	14 g	2 g
- di cui insaturi	69 g	10g
- di cui polinsaturi	9 g	2 g
Carboidrati	0 g	0 g
- di cui saturi	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

*Porzione d'uso (1 cucchiaino).

Valori giornalieri di riferimento basati su una dieta per adulto Pari a circa 2000 kcal / 8400 kJ.

Modalità d'impiego

Per le sue caratteristiche sensoriali, quest'olio è indicato sia per uso a crudo, sia in cottura.

Abbinamenti Gastronomici

Il gusto piacevolmente armonico del Multivarietales nasce dalla combinazione sapiente e bilanciata di differenti varietà di olive: Nocellara, Biancolilla e Cerasuola si uniscono dando vita a un olio dal sapore equilibrato. Il profilo olfattivo è gradevolmente fruttato, i sentori di mandorla amara si uniscono ai toni piccanti, solo accennati. Innumerevoli preparazioni gastronomiche beneficiano della bontà di quest'olio, grazie all'equilibrio che ne caratterizza il profilo. Molteplici, dunque, le applicazioni in cucina, tanto a crudo quanto in cottura.

Annotazioni utili

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14°C e 18°C. Se sottoposto a basse temperature, l'olio tende a cristallizzarsi. Torna allo stato liquido ad una temperatura superiore ai 18°C.

1 Porzione	15 ml circa
1 Litro	67 porzioni circa

Non sono presenti zuccheri aggiunti.
NO O.G.M.

Una porzione fornisce il 20% circa della quantità di Vitamina E giornalmente raccomandata. Il ridotto contenuto di acidi grassi saturi e l'elevata presenza di acidi grassi monoinsaturi, rendono l'olio extravergine d'oliva, un prodotto ideale nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata.

Alimento idoneo nelle diete di Vegetariani e Vegani.

Allergeni: non presenti.

Casi di allergia: mai rilevati

Termine preferibile di consumo

18 mesi dalla data di confezionamento. La data consigliabile di consumo indicata in bottiglia, si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

L'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale; privo di elementi estranei alla naturale composizione delle olive di produzione.

La data indicata sulla confezione, quindi, è un termine "preferibile di consumo" del prodotto al fine di apprezzarne a pieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo, ma, semplicemente, potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi.

Modo di conservazione

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene il tappo, dopo ogni utilizzo, per preservarne l'integrità.