



NUCCÉ

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Origine

Italia

Cultivar / Varietà

Nocellara

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 intenso, dolce, armonico
- **NASO** Sentori vegetali
- **VISTA** Verde, intenso, striature dorate

Zona di produzione

- **ALTIMETRIA** 450 m slm
- **CLIMA** Inverni mediamente rigidi, primavera ed estati asciutte.

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- 1 Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in cassette forate, in modo da consentirne l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h
- 2 La lavorazione è a freddo
- 4 Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.
- 5 L'olio è imbottigliato sotto azoto alimentare.

Valori chimici e parametri organolettici

in ottemperanza ai limiti di legge.



NUCCÈ

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 cucchiaio).

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

Fruttato intenso, morbidi e marcati sentori di erba fresca che si evincono all'olfatto. Piccante, finale leggermente amaro. Esalta il pesce cotto al forno, ben si accosta ai formaggi stagionati, ai sughi e alla pasta. Da assaporare con la tartare.

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.