



AROMATIZZATO ALL'AGLIO

Classificazione

Condimento in olio extravergine d'oliva Tenuta La Nocellara aromatizzato all'aglio

Ingredienti

98% Olio Extra Vergine d'Oliva
2% estratto naturale di aglio

Tappo

Antirabbocco/Tappo vite

Confezionamento

Imbottigliato sotto azoto alimentare, in bottiglia di vetro verde scuro, dotata di salvagoccia interno

Degustazione

- **GUSTO** Leggermente fruttato, note pungenti
- **NASO** Profumo persistente
- **VISTA** Giallo intenso, striature dorate

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 entro 22°C).
- 3 L'olio è filtrato attraverso strati di cellulosa.
- 4 Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.

Aromatizzazione

Gli oli aromatizzati Tenuta La Nocellara sono realizzati in modo da assicurare il miglior bilanciamento nell'aromatizzazione, preservandone la fragranza nel tempo. L'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva come base dell'infusione garantisce maggiore intensità e fragranza al prodotto.

AROMATIZZATO ALL'AGLIO



Informazioni Nutrizionali

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

Modalità d'impiego

Per apprezzare al meglio la qualità di quest'olio, se ne raccomanda l'utilizzo a crudo (in cottura, per effetto del calore, la fragranza potrebbe disperdersi). Si consiglia di agitare prima dell'utilizzo.

Abbinamenti Gastronomici

L'aglio, seppur dolce e fruttato, sprigiona un aroma vigoroso e pungente. Un olio il cui ventaglio di impieghi è ampio: carne arrosto e zuppe di legumi, verdure e stufati, salse e insalate, ne basta un tocco per arricchirne il sapore.

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 esser 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.

Alimento idoneo nelle diete di Vegetariani e Vegani.

Allergeni: non presenti.
Casi di allergia: mai rilevati.

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

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.

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.