

Colline Soavi

AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

| | DATI DEL NOSTRO PRODOTTO | LIMITI PREVISTI DALLA NORMATIVA VIGENTE |
|----------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Caratteristiche chimico-fisiche | | |
| Acidità | ≤ 0,20% | max 0,80% |
| Numero perossidi | ≤13 | max 20 |
| Spettrometria | | |
| K 232 | ≤2,00 | max 2,50 |
| K 268 | ≤0,15 | max 0,22 |
| Delta K | ≤0,00 | max 0,01 |
| Eritrodiolo + Uvaolo (in %) | ≤4,00 | max 4,50 |
| Betasiosterolo totale | ≥93,50 | min 93,00 |
| Cere | ≤150 | max 250 |
| Caratteristiche organolettiche | | |
| Colore | Oro intenso | |
| Profumo | Lieve di pomodoro ed erba tagliata | |
| Sapore | Corposo, dolce, leggermente fruttato | |

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in lattine da 5 L e in bottiglie da 1 L

Conservazione

Conservare il prodotto confezionato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce.

