



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR PERANZANA

Nato per soddisfare una clientela molto esigente in tema di qualità,  
sempre con un occhio particolare rivolto alla ricercatezza e al gusto.



### MATERIE PRIME:

Olio extra vergine di oliva

### ORIGINE:

100% Italiana

### CULTIVAR:

Peranzana al 100%

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ACIDITÀ:  $\leq 0,35\%$  max 0,8%

INDICE DI PEROSSIDI: (mEq di O<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 12$  max 20

K 232:  $\leq 2$  max 2,5

K 270:  $\leq 0,15$  max 0,20

DELTA K:  $\leq 0,00$  max 0,01

POLIFENOLI TOTALI:  $\geq 150$  mg/kg

COLORE: Oro intenso

PROFUMO: Note di mandorla e foglia di pomodoro

SAPORE: Fruttato medio, equilibrato e ricercato

### SISTEMA DI ESTRAZIONE:

A freddo con macine di pietra e con metodo continuo

### FILTRAGGIO:

Filtro con cotone idrofilo, a caduta, senza nessuna pressione.

Successiva brillantatura

### CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto è confezionato in bottiglie tipo OLEA UVAG da lt. 0,750, lt. 0,500, lt. 0,250 ed in lattina da lt. 3, inserite in un ricercato astuccio.

Queste bottiglie sono dotate di uno speciale tappo anti rabbocco a garanzia dell'originalità del prodotto.

Il tappo non deve essere manomesso. La sua rottura può causare il rilascio della sfera in esso contenuta.

### ● INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100 ml di prodotto

GRASSI: 92 G - di cui saturi 14 G

PROTEINE: 0

CARBOIDRATI: 0 G - di cui zuccheri 0 G

SALE: 0

VALORE ENERGETICO: 828 KCAL / 3404 KJ