

NOME PRODOTTO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA		
COD. PRODOTTO	01484		
PROPRIETA'	Prodotto Biodinamico		
INGREDIENTI	Olio Extravergine di Oliva biodinamico		
CULTIVAR	100% CORATINA		
FORMATO BOTTIGLIA	2000 ml		
PESO LORDO	2060 g		
PESO NETTO	1830 g		
ASPETTO VISIVO	Giallo-verde con riflessi dorati		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Flavour fruttato medio, note amarostiche finali		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO FINITO	kcal 820	kJ 3370	
	Grassi 91 g	di cui acidi grassi saturi 13 g	
		di cui acidi grassi monoinsaturi 71 g	
		di cui acidi grassi polinsaturi 7 g	
	Carboidrati 0 g	di cui zuccheri 0 g	
Fibre 0 g	Proteine 0 g	Sale 0 g	
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di imbottigliamento		
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta		
MODALITÀ D'USO	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A VASO CHIUSO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.		

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,8 %
NUMERO DI PEROSSIDI	< 20 mEq [O ₂]/kg
K270	< 0,18
K232	< 2,2
DELTA K	< 0,01
DENSITÀ	0,911 – 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1 %
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI

MEDIANA DEL FRUTTATO	> 1
MEDIANA DELL'AMARO	> 1
MEDIANA DEL PICCANTE	> 1
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CONTA MICROBICA TOTALE A 22 °C	< 100 UFC/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEAE	Assenti

ALLERGENI ALIMENTARI

	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		No		No
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		No		No
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		No		No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		No		No
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		No		No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		No		No
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		No		No
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		No		No
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		No		No
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		No		No
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		No		No
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)		No		No
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		No		No
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		No		No

LA CARTA DEGLI OLII: ABBINAMENTO ALLE PIETANZE

L'OLIO MONOCULTIVAR DI CORATINA È FACILMENTE ABBINABILE CON VERDURE ALLA GRIGLIA, FUNGHI PORCINI E CARNI ALLA GRIGLIA, ZUPPE DI VERDURE MISTE, INSALATE DI POMODORI E IN PARTICOLARE CON FORMAGGI A PASTA DURA. QUESTO OLIO È CONSIGLIATO ANCHE NELL'ACCOSTAMENTO A VERDURE DALLE SPICcate NOTE AMARE COME LA CICORIA ED AI FAGIOLI BIANCHI.



IMBALLAGGI	
- CONFEZIONE SINGOLA	
DESCRIZIONE	Lattina in banda stagnata con tappo in plastica e dosatore
CAPACITÀ	2000 ml
PESO LORDO	2060 g
CODICE EAN	8024829001484
- UNITÀ DI VENDITA	
DESCRIZIONE	Cartone contenente 2 lattine
DIMENSIONI (H x L x P) IN CM	H: 19 cm; L: 15 cm; P: 9 cm
PESO LORDO	4,1 kg
CODICE EAN	8024829001606
- PALLET	
DESCRIZIONE	Euro 120 x 80 cm
ALTEZZA	160 cm
CARTONI PER STRATO	31
CARTONI PER PEDANA	248
PESO	10500 kg

CONTATTI	
AZIENDA	AGRINATURA srl
INDIRIZZO	C.da S. Agostino – 76123 Andria (BT)
TELEFONO	Tel. +39-0883.56.52.20 Fax. +39-0883.56.52.23
INDIRIZZO E-MAIL	info@agrinatura.net ;
WEB	www.giancarloceci.com

