



| | | | |
|---|---|---------------------------------------|---|
| 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 |

