



DELICATO

Olio di Oliva

composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini.

Certificato con almeno il 25% di Olio extra vergine di Oliva

L'olio di oliva Delicato è composto da minimo il 25% di Olio extra vergine di Oliva Italiano e la restante parte di olio di oliva raffinato. E' caratterizzato dal colore giallo ed un profumo delicato di oliva. Il gusto è fruttato, delicato di oliva. E' indicato per chi predilige solo i sapori dolci e leggeri. E' ideale per tutti i condimenti in cucina, soprattutto cotto. Ottimo nei dolci in sostituzione dell'olio di semi.

Certificazioni

Prodotto certificato SGS: certificato n. IT 17/1048. Caratteristiche certificate: acidità $\leq 0,50$, contenuto minimo extra vergine 25%.

Maggiori informazioni sulle certificazioni alla pagina oliopace.it/le-nostre-certificazioni

Caratteristiche chimico/fisiche

Acidità: 0,20 % (Valore medio % ac. oleico su 100 gr. di olio)

Indice di perossidi: 6,2 (Tenore medio di meq O₂ /kg. olio)

K268: 0,62 (valore medio)

DeltaK: 0,052 (valore medio)

Cere: 215 mg/kg (Valore medio)

Valori Nutrizionali medi per 100 ml (7 cucchiaini)

Valore energetico 3389 Kj/824 Kcal;

Grassi Totali 91,6 g

di cui **Acidi Grassi Saturi** 13,7 g, **Monounsaturi** 69,7 g, **Polinsaturi** 8,2 g;

Carboidrati 0 g di cui **Zuccheri** 0 g;

Proteine 0 g;

Sale (sodio x 2,5) 0 g.

Confezioni disponibili

Bottiglia da 1 l;

Lattina da 5 l

Smaltimento (salvo diverse indicazioni del comune di appartenenza)

Bottiglia: BOTTIGLIA -> VETRO - TAPPO -> METALLI - SALVAGOCCIA -> PLASTICA

Lattina: LATTINA -> METALLI - TAPPO -> PLASTICA

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:

www.oliopace.it/raccoltadifferenziata