



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. È caratterizzato dal colore giallo ed un profumo delicato di oliva. Il gusto è fruttato, delicato di oliva. È indicato per chi predilige solo i sapori dolci e leggeri. È 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 <=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 cucchiai)

Valore energetico 3389 Kj/824 Kcal;

Grassi Totali 91,6 g

di cui **Ancidi Grassi Saturi** 13,7 g, **Monoinsaturi** 69,7 g, **Polinsaturi** 8,2 g;

Carbohidrati 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 – SALVAGOCCHIA -> PLASTICA

Lattina: LATTINA -> METALLI – TAPPO -> PLASTICA

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:

www.oliopace.it/raccoltadifferenziata