



DENOCCIOLOGATO

*Olio extra vergine di oliva
 100% Italiano*

*Prodotto a Freddo da olive coltivate in Italia
 Lavorazione in impianto continuo previa denocciolatura delle
 drupe.*

*L'olio extra vergine di oliva Denocciolato è ottenuto dalla
 produzione a freddo di olive di varietà Coratina.*

*E' caratterizzato da un colore verde. Il profumo è inteso di oliva
 verde ed erba tagliata. Il gusto è fruttato erbaceo intenso, nota di
 amaro, piccante, leggero astringente ed erba magicamente
 equilibrati.*

*Le note intense permettono di esaltare tutti gli aromi dei piatti più
 pregiati, anche su pesce e carne consumata cruda.*

Certificazioni

Prodotto certificato SGS: certificato n. IT 17/1048. Caratteristiche certificate: acidità, perossidi, metodo di produzione a freddo e produzione da olive Denocciolate. Maggiori informazioni sulle certificazioni alla pagina oliopace.it/le-nostre-certificazioni

Caratteristiche chimico/fisiche

Acidità: 0,13% (Valore medio % ac. oleico su 100 gr. di olio)

Indice di perossidi: 4,8 (Tenore medio di meq O₂ /kg. olio)

K232: 1,52 (valore medio)

K268: 0,134 (valore medio)

DeltaK: -0,004 (valore medio)

Cere: 15 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 **Acidi Grassi Saturi** 12,9 g, **Monoinsaturi** 71,7 g, **Polinsaturi** 7,0 g;

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

Proteine 0 g;

Sale (sodio x 2,5) 0 g.

Confezioni disponibili

Bottiglia da 0,25 l; Bottiglia da 0,50 l; Bottiglia da 1 l;

Lattina da 1 l; Lattina da 3 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