



GRAN GOURMET

Olio extra vergine di oliva
 100% Italiano

*Prodotto a Freddo da olive coltivate in Italia
 mediante lavorazione in impianto continuo a 3 fasi*

L'olio extra vergine di oliva IGP Olio Lucano è ottenuto dalla produzione a freddo delle migliori varietà di olive del sud Italia. E' caratterizzato da un colore giallo tendente al verde. Al profumo si presenta fruttato medio. Il gusto è di frutto maturo con una percezione di fruttato e lieve amaro in chiusura. Adatto per tutti gli usi in cucina, crudo e cotto. Ottimo nei dolci in sostituzione del burro.

Certificazioni

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

Caratteristiche chimico/fisiche

Acidità: 0,22% (Valore medio % ac. oleico su 100 gr. di olio)

Indice di perossidi: 4,5 (Tenore medio di meq O₂ /kg. olio)

K232: 1,70 (valore medio)

K268: 0,119 (valore medio)

DeltaK: -0,001 (valore medio)

Cere: 19 mg/kg (Valore medio)

Vitamina E (Tocoferoli): 260 mg/kg

"La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo"

Valori Nutrizionali medi per 100 ml (7 cucchiaini)

Valore energetico 3389 Kj/824 Kcal;

Grassi Totali 91,6 g

di cui **Acidi Grassi Saturi** 12,8 g, **Monounsaturi** 70 g, **Polinsaturi** 8,8 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 – SALVAGOCCIA -> PLASTICA
Lattina: LATTINA -> METALLI – TAPPO -> PLASTICA

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:

www.oliopace.it/raccoltadifferenziata