



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. È
 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 cucchiai)

Valore energetico 3389 Kj/824 Kcal;

Grassi Totali 91,6 g

di cui **Ancidi Grassi Saturi** 12,8 g, **Monoinsaturi** 70 g, **Polinsaturi** 8,8 g;

Carboiodrati 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 - SALVAGOCCE -> PLASTICA

Lattina: LATTINA -> METALLI - TAPPO -> PLASTICA

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:

www.oliopace.it/raccolta_differenziata