



PICCANTE EQUILIBRATO

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 Piccante Leggero è ottenuto dalla
 produzione a freddo con macine in pietra mediante lavorazione a
 basse temperature. E' caratterizzato da un colore giallo tendente al
 verde. Al profumo si presenta fruttato erbaceo con note di mela verde
 e peperoncino.*

*Il gusto è ricco con piacevole sensazione di amaro, mela verde al
 palato unite a note erbacee. Ottimo su carpacci e tartare di carne e
 pesce, su bolliti e zuppe calde.*

Certificazioni

Prodotto certificato SGS: certificato n. IT 17/1048. Caratteristiche certificate: acidità, perossidi e metodo di produzione a freddo.

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

Caratteristiche chimico/fisiche

Acidità: 0,15% (Valore medio % ac. oleico su 100 gr. di olio)

Indice di perossidi: 5,1 (Tenore medio di meq O₂ /kg. olio)

K232: 1,68 (valore medio)

K268: 0,149 (valore medio)

DeltaK: -0,005 (valore medio)

Cere: 20 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** 12,7 g, **Monounsaturi** 71,9 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 - SALVAGOCIA ->
 PLASTICA **Lattina:** LATTINA -> METALLI - TAPPO -> PLASTICA

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:

www.oliopace.it/raccoltadifferenziata