



## 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. È 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](http://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 O<sub>2</sub> /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 cucchiai)

**Valore energetico** 3389 Kj/824 Kcal;

**Grassi Totali** 91,6 g

di cui **Acidi Grassi Saturi** 12,7 g, **Monoinsaturi** 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 – SALVAGOCCE -> PLASTICA **Lattina:** LATTINA -> METALLI – TAPPO -> PLASTICA

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:

[www.oliopace.it/raccolta\\_differenziata](http://www.oliopace.it/raccolta_differenziata)

