



SAVORITO

Olio di Oliva

composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini.

Certificato con almeno il 50% di Olio extra vergine di Oliva

L'olio di oliva Saporito è composto da minimo il 50% di Olio extra vergine di Oliva Italiano e la restante parte di olio di oliva raffinato.. E' caratterizzato da un colore giallo tendente al verde ed un profumo di oliva matura. Il gusto è deciso con sentore di fruttato di oliva. E' indicato per chi predilige solo i sapori dolci e leggeri che non prevalgono sulle pietanze, ma ne esaltano il gusto. E' ideale per tutti i condimenti in cucina, crudo e cotto.

Certificazioni

Prodotto certificato SGS: certificato n. IT 17/1048. Caratteristiche certificate: acidità $\leq 0,50$, contenuto minimo extra vergine 50%.

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

Caratteristiche chimico/fisiche

Acidità: 0,46% (Valore medio % ac. oleico su 100 gr. di olio)

Indice di perossidi: 5,0 (Tenore medio di meq O₂ /kg. olio)

K268: 0,49 (valore medio)

DeltaK: 0,044 (valore medio)

Cere: 150 mg/kg (Valore medio)

Valori Nutrizionali medi per 100 ml (7 cucchiari)

Valore energetico 3389 Kj/824 Kcal;

Grassi Totali 91,6 g

di cui **Acidi Grassi Saturi** 13,4 g, **Monoinsaturi** 70,5 g, **Polinsaturi** 7,7 g;

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

Proteine 0 g;

Sale (sodio x 2,5) 0 g.

Confezioni disponibili

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

Lattina da 1 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