

Olio di Sansa di Oliva è un olio composto dal di bland di olio di sansa e olio extra vergine di oliva in diverse percentuali.

Abbinamenti: E' indicato per tutte le frittiture

SCHEDA TECNICA OLIO DI SANSA GUSTOSO

COMPOSIZIONE	Composto da minimo il 50 % di olio Extra Vergine di oliva di primissima qualità.
GUSTO E PROFUMO:	Soddisfa il palato di chi predilige un giusto equilibrio tra il sapore delle pietanze e quello del condimento grazie al suo particolare gusto amabile.
COLORE:	Giallo
ACIDITÀ (valore medio % ac. su 100gr di olio):	0,14%
PEROSSIDI(tenore medio di meq O2/kg. Olio):	3,7 meqO2/kg
K232 (valore medio):	2,88
K268 (valore medio)	1,06
DELTAK (valore medio)	0,100
CERE (valore medio mg/kg):	2673

SCHEDA TECNICA OLIO DI SANSA GENTILE

COMPOSIZIONE	Composto da minimo il 30 % di olio Extra Vergine di oliva di primissima qualità.
GUSTO E PROFUMO:	Dal sapore gentile e delicato è indicato per chi predilige solo i condimenti delicati.
COLORE:	Giallo
ACIDITÀ (valore medio % ac. su 100gr di olio):	0,14%
PEROSSIDI(tenore medio di meq O2/kg. Olio):	5 meqO2/kg
K232 (valore medio):	3,22
K268 (valore medio)	1,20
DELTAK (valore medio)	0,113
CERE (valore medio mg/kg):	2967

SCHEMA TECNICA OLIO DI SANSÀ GRAN CUCINA

COMPOSIZIONE	Composto da minimo il 15 % di olio Extra Vergine di oliva di primissima qualità.
GUSTO E PROFUMO:	Dal gusto delicatissimo, ideale per le frittore
COLORE:	Giallo
ACIDITÀ (valore medio % ac. su 100gr di olio):	0,12 %
PEROSSIDI(tenore medio di meq O ₂ /kg. Olio):	3,0 meqO ₂ /kg
K232 (valore medio):	3,32
K268 (valore medio)	1,33
DELTAK (valore medio)	0,122
CERE (valore medio mg/kg):	3251

