

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano Taggiasco

Olio Extra vergine di Oliva prodotto in Italia da olive coltivate in Italia unicamente mediante procedimenti meccanici. Mono Cultivar Taggiasca.



ASPETTO

Sostanza oleosa dal colore caratteristico verde-giallo

CONSISTENZA

Liquida a 20° C

SAPORE / ODORE

Sapore delicato, dolce, finemente aromatico

COMPOSIZIONE

Olio Extra Vergine di Oliva

CARATTERISTICHE CHIMICO / FISICHE

Conformi al regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. / lieviti / muffe

Assenti

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura consigliata compresa fra 18° - 22° C.
Conservare in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Energia	Kcal	824
	KJ	3389
Grassi	g	91,6
di cui acidi grassi saturi	g	15,2
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	0
Sale	g	0