



®

Quarto dei Greci



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Descrizione: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici, estratto a freddo da drupe raccolte a mano e molite entro 48 ore dalla raccolta. Italiano 100% certificato – Cod. Prod. CB 012 - Ottenuto unicamente da olive raccolte in Italia

Lista degli Ingredienti:

100% Olive

Caratteristiche Organolettiche:

colore: verde con riflessi dorati

odore: fruttato medio con spiccate note di mandorla

sapore: armonico, con leggere punte di amaro e piccante.

Ideale come condimento a crudo per verdure, legumi, bruschette, arrosti, pesce. Ottimo per tutti gli usi in cucina.

Caratteristiche chimico-fisiche:

acidità all'origine min - max 0,2 – 0,5

n. perossidi all'origine min - max 10 - 14

Conservazione:

Luogo: Ambiente Fresco, Asciutto e Buio

Durata: 18 Mesi

Packaging:

Primario: bottiglia di vetro

Capacità: 0,25 lt, 0,50 lt, 0,75 lt, 1 lt, lattina da 3lt e 5lt

Secondario: Scatola Cartone

Nr. Pezzi Per Cartone: 12

Ditta Produttrice:

Maresa snc di Maria Teresa Occhionero & C.

C.da Vigne, 27 – 86049 Ururi (CB) – Italia | Tel/Fax 0874 831200 | info@quartodeigreci.it

www.quartodeigreci.it