

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO
	DESCRIZIONE Olio E.V.O BIO Maurus
	Olio BIO E.V.O. monocoltivar Moresca, tipica cultivar del val di Noto, raccolto ed estratto a freddo entro sei ore dalla raccolta.

	Informazioni prodotto Denominazione Olio Extra vergine d'oliva Biologico Denominazione di vendita: Maurus Olio extra vergine Biologico Origine Italia Lotto: presente in etichetta aggiornato ad ogni ciclo di produzione Prodotto da agricoltura biologica, Organismo di controllo Suolo e salute IT-BIO-004 
---	--

Descrizione sensoriale

L'olio è un fruttato medio leggero, con eccellenti sentori vegetali in bocca è possibile riconoscere una leve ma equilibrata sensazione di dolciastro che bilancia le leggere note amare e piccanti

Periodo di raccolta fine settembre inizio ottobre, raccolta meccanizzata, estrazione a freddo

Odore : Abbastanza intenso, fine con sentori vegetali, si possono riconoscere note di mela verde, mandorla erba tagliata

Colore: Giallo dorato

Sapore: Intensità medio/leggero, con sentori di mandorla, carciofi, mela matura, foglia di pomodoro.

Abbinamenti: Insalate fresche, minestrone, pasticceria, carpaccio di pesce crudo, pesce al vapore

Il prodotto può essere consumato sia cotto che crudo

Descrizione confezione e inscatolamento

Confezione: Latte in alluminio da 5l, 3l, 2l

Vengono in scatolate in confezioni da:

latte da 5 l Pacco x 4 latte L32H33P26 Kg 20

Latte da 3l pacco x 4 latte L32H33P26 kg11.5

Latte da 2l pacco x 4 latte L30H21P22 Kg 7.5

Ingredienti

Olive , cultivar Moresca Biologica

Valori nutrizionale

TABELLA NUTRIZIONALE	
VALORI PER 100 g di prodotti	
Calorie	824kcal 3389kj
Proteine	8,73g
Carboidrati	0g
Zuccheri	0g
Grassi	91,60g
Saturi	13,8g
Monoinsaturi	68,5g
Polinsaturi	<9,3g
Fibre	0g

Composizione chimica

Acidità	0.32
Indice di Perossidi	8.7
Polifenoli	350-600
Spettrofotometria U.V.	K232 max2.05
	K268 max0.16
	deltaK max0.003

Allergeni

Non presenta allergeni

Modalità di conservazione

Shelf-Life 18 mesi dall'imbottigliamento

Conservazione: Luogo fresco lontano dalla luce e fonti di calore