

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “BIOLOGICO”

L'olio extravergine di oliva BIOLOGICO è certificato e garantito da ICEA.

Possiede anche la certificazione JAS valida per il Giappone

È prodotto con olive coltivate secondo i rigidi disciplinari dell'Agricoltura Biologica, nell'assoluto rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.



Zona di produzione: prodotto esclusivamente dagli ulivi di Terra d'Otranto

Varietà delle olive: Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina

Raccolta: eseguita per diretto distacco delle olive appena invaiate dalla pianta

Lavorazione: entro le 6 ore dalla raccolta, in modo da mantenere integro il patrimonio aromatico delle olive fresche

Sapore: olio dal gusto fruttato, con fragranze intense e persistenti di olio di oliva verde

Colore: giallo con riflessi verdi

Consigliato: ideale per condire insalate, pasta, pesce, insalate di mare, verdure, legumi, zuppe, bruschette, carni alla brace

VALORI NUTRIZIONALI

Dati relativi ad un cucchiaino (ml 14)

Valori energetici: 120 kcal

Proteine: 0

Carboidrati: 0

Grassi:

- Acidi < 0,5
- Saturi 2
- Mono insaturi 10
- Poli insaturi 2

FORMATI:

Bottiglia vetro da lt 0,25 ----- 12 pz per cartone

Bottiglia vetro da lt 0,50 ----- 12 pz per cartone