

OLIO DI NOCI



Spremuto a freddo, da frutti selezionati a mano
Sapore: intenso di noci, con una delicata nota arrostita
Uso: ideale per piatti a base di legumi, funghi e formaggio

FORMATI DISPONIBILI

Codice W152407
Formato Bottiglia 500ml
Peso netto 460ml



Importatore Italia:
DEMETRA SRL
Via Roma 751
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011
Fax: (0342) 674030
www.demetrafood.it

WIBERG *À la Carte*

FRUTAROM Savory Solutions Austria
GmbH
Adolf-Schemel-Str. 9
AT-5020 Salzburg

Tel.: +43-662-6382-0
Fax: +43-662-6382-810
E-Mail: info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Articolo nuovo / Nouvel article

Scheda - Prodotto / Fiche - article

Modifica/Prod. / Modification

Walnuss-Öl - 500 ml (Premium-Öle)

Olio di noci - 500 ml (Oli premium)

Huile de noix - 500 ml (Huiles premium)

Art.-Nr. / Réf.: W152407
Shelf life / Date limite de consommation: 18 mesi / mois
Conservazione / Conditions de stockage: in luogo fresco e al riparo dalla luce / frais et à l'abri de la lumière
Fornitura / Livraison: come da contratto / selon le contrat
Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier: 15159059

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	84766 5	847672	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	62 x 307	200 x 73 x 317	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	460 g	1380 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	841 g	2643 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	3	720
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			240
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			4
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			60
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			180
Confezione: / Type d'emballage:	bottiglia / Bouteille	cartone riciclabile / Carton	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Austria / Autriche		



Olio di noci / Huile de noix - 500 ml

Spremuta a freddo, da frutti selezionati a mano / Pressée à froid, triées manuellement

- **Sapore: / Goût:** intenso di noci, con una delicata nota arrostita
un goût intense de noix légèrement grillées
- **Uso: / Utilisation:** ideale per piatti a base di legumi, funghi e formaggio
idéale pour les plats aux légumes secs, aux champignons et au fromage
- **Funziona bene con WIBERG: / Association idéale avec WIBERG:**
Aceto Balsam di mele barrique, Aceto di lamponi, Aceto di Sherry DOP, Aceto Balsam di vino bianco, Condimento al Sambuco, Condimento al Ribes nero, Condimento al Mirtillo rosso,

Vinaigre Balsam de pommes barrique, Vinaigre de framboises, Vinaigre de xérès AOP, Vinaigre Balsam de vin blanc, Préparation de vinaigre au Sureau, Préparation de vinaigre au Cassis, Préparation de vinaigre aux Airelles rouges

- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** ingredienti naturali vegani
ingrédients naturellement végétaliens
- **Contiene i seguenti allergeni: / Contient les allergènes suivants:**
frutta con duscio (ad es. noci) e derivati
fruits à coque (par ex. noix) et produits à base de fruits à coque

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 152407 [84766]
Nome prodotto: WALNUSS-ÖL
OLIO DI NOCI
HUILE DE NOIX

Descrizione prodotto: Olio di noci, spremuto a freddo, da frutti selezionati a mano

Indicazione: ingredienti naturali vegani
Dosaggio/Utilizzo: a gusto

Sapore / Odore: intensivo, di noce
Colore: incolore
Consistenza: liquido

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), Al riparo dalla luce, dopo l'apertura richiudere con cura
Conservazione: 18 mesi in imballaggio originale non ancora aperto
Confezione: Bottiglia di vetro
Contenuto: 0,5 l

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 152407 [84766]
Nome prodotto: WALNUSS-ÖL
OLIO DI NOCI
HUILE DE NOIX

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati (Noce)	si
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Nei nostri prodotti, l'indicazione degli allergeni per i quali vige l'obbligo di etichettatura riguarda la loro aggiunta in ricetta, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011, allegato II.

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	3.700 kJ / 900 kcal
grassi	100,0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	9,00 g
carboidrati	0 g
di cui	
- zuccheri	0 g
fibre	0 g
proteine	0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0 g
sodio	0 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

Le specifiche di prodotto servono per la descrizione e vengono redatte secondo scienza e coscienza, in base all'odierno stato delle conoscenze. Questi dati e indicazioni non hanno valore di garanzia di qualità, non sono vincolanti e non costituiscono base per diritti derivanti da garanzia o responsabilità del produttore. Si prega pertanto di tenere in considerazione la descrizione prodotto/lista degli ingredienti presente sul prodotto consegnato. Non ci si assume alcuna responsabilità né si fornisce alcuna garanzia sulla completezza, precisione o attendibilità di tali informazioni. La persona che utilizza il prodotto è pertanto tenuta a verificarne personalmente l'idoneità ai propri scopi. Per quanto legalmente possibile, è esclusa qualsiasi responsabilità sulla base delle informazioni fornite. Si applicano le nostre condizioni generali di contratto, richiamabili attraverso il sito www.frutarom.eu