

CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO



A base di olio extra vergine di oliva 99,2% con estratto di aglio orsino Sapore: forte di olive, con una fresca nota di aglio orsino Uso: ideale per piatti a base di pasta e funghi

FORMATI DISPONIBILI

Codice W152400
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

Öl-Zubereitung mit Bärlauch - 500 ml (Premium-Öle)
Condimento olio all'aglio orsino - 500 ml (Oli premium)
Préparation d'huile à l'ail des ours - 500 ml (Huiles premium)

Art.-Nr. / Réf.: W152400
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: 15179099

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	847528	847535	
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:	Germania / Allemagne		



Condimento olio all'aglio orsino / Préparation d'huile à l'ail des ours - 500 ml
Olio extra vergine di oliva 99,9 % con estratto di aglio orsino / Huile d'olive vierge extra 99,9 % à l'extrait d'ail des ours

- **Sapore: / Goût:** forte di olive, con una fresca nota di aglio orsino
un goût d'olives prononcé, une saveur fraîche d'ail des ours
- **Uso: / Utilisation:** ideale per piatti a base di pasta e funghi
idéale pour les plats de pâtes et aux champignons
- **Funziona bene con WIBERG: / Association idéale avec WIBERG:**
Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto di mele, Aceto di pere, Aceto di vino Chianti, Aceto di pomodoro,

Aceto Balsamico di Modena IGP, Vinaigre de pommes, Vinaigre de poires, Vinaigre de vin Chianti, Vinaigre de tomates

- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ingredienti naturali vegani

sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ingrédients naturellement végétaliens

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG®

Numero materiale: 152400 [84752]
Nome prodotto: ÖL-ZUBEREITUNG MIT BÄRLAUCH
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO
PRÉPARATION D'HUILE À L'AIL DES OURS

Descrizione prodotto: Olio extra vergine di oliva 99,9 % con estratto di aglio orsino

Indicazione: senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)
ingredienti naturali vegani

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva* 99,9 % (Spagna) con estratto di aglio orsino.
* Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Dosaggio/Utilizzo: a gusto

Sapore / Odore: aromatico, di aglio orsino

Colore: giallo

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 aflatoossine, 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: 152400 [84752]
Nome prodotto: ÖL-ZUBEREITUNG MIT BÄRLAUCH
CONDIMENTO OLIO ALL'AGLIO ORSINO
PRÉPARATION D'HUILE À L'AIL DES OURS

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	no
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	3.699 kJ / 900 kcal
grassi	99,9 g
di cui	
- acidi grassi saturi	15,99 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.fruarom.eu