

Codice
articolo

0099

Linea

CONGEDI DOP TERRA
D'OTRANTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Descrizione

Olio extra vergine di oliva
Dop Terra d' Otranto

Ingredienti:

100% Olio extra vergine di oliva

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto
al riparo dalla luce e da fonti di calore

Origine:

100% Olio Italiano con
denominazione di origine protetta
della terra d'Otranto

Contenuto

Quantità netta:
0,50 Lt.

Caratteristiche organolettiche

TMC : 18 mesi

Colore: Giallo verdolino

IVA : 4 %

Car. chimico-fisiche e microbiologiche

Microbiologicamente stabile Acidità
libera < 0,6% (ac. oleico) Perossidi < 14
K232 < 2,20
K270 < 0,17
DELTA K < 0,01
Viene inoltre garantito ogni parametro
previsto dal reg. CE 2568/91 e succ.
modifiche

Odore: fruttato intenso con note di
erba fresca e mela verde

Sapore: dolce con toni delicati e
gusto mandorlato

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100 ml

Valore Energetico: 3389 kJ 824 kcal

Grassi: 91,6 g Carboidrati: 0 g

Saturi: 15 g Zuccheri: 0 g

Monoinsaturi: 68 g Proteine: 0 g

Polinsaturi: 8,6 g Sale: 0 g

**Imballo
primario**

Bottiglia novolio
Base mm: 59
Altezza mm:275
CodiceEAN:
8052405230997
Codice UPC:
Altro:

**Imballaggio di
vendita**

Cartone da 12 bottiglie novolio x
0,50 Lt.
Lunghezza mm: 290
Larghezza mm: 216
Altezza mm: 287
Peso lordo Kg: 10,7
Codice ITF:18052405230994

Pallet:

EPAL 80 X 120 Pallet non impilabile
Pezzi per strato: 168
Strati per pallet: 5
Altezza cm: 160
Peso lordo Kg: 771
ITF pallet:
Altro:

Allergeni

Latte o derivati	Pesce o derivati	Semi di sesamo o derivati	Sedano
Uova o derivati	Crostacei o derivati	Frutta a guscio o derivati	Lupini
Soia o derivati	Molluschi o derivati	Anidride solforosa > 10 mg/kg	
Senape o derivati	Arachidi o derivati	Cereali contenenti glutine o derivati	

Note