



Nome/Name: Monocultivar Taggiasca

Categoria/ Category: Olio Extravergine di oliva/ Extravirgin olive oil

Cultivar: 100 % Taggiasca

Provenienza/ Provenience: Provincia di Imperia - 100% Italia

Valori nutrizionali per 100 ml / Nutrition facts for 100 ml	
Energia / energy	3389 Kj ; 824 Kcal
Lipidi / Total fats	91,6
Di cui saturi / Wich saturated	15,2
Proteine / Proteins	0
Carboidrati / Carbohydrate	0
Di cui zuccheri / Wich sugars	0
Sale / Salt	0

Descrizione / Description:

Olio extravergine ottenuto esclusivamente per lavorazione a freddo di Olive Taggiasche selezionate. La sua delicata intensità lo rende perfetto su tutti i piatti: dal pesce alla carne, passando per verdure e insalate.

Extravirgin olive Oil obtained solely from selected Taggiasca Olives. Its delicate intensity makes it perfect on every dish, from fish to meat, through vegetables and salads.

Processo Produttivo/ Productive Process:

Raccolta per bacchiatura su reti. Trasporto in frantoio in cassette. Frangitura in ciclo continuo con estrazione a freddo entro 48 h da raccolta. Stoccaggio in silos di acciaio inox sotto battente d'azoto, temperatura 15-18 gradi.

Olives are harvested for hand picking and beating down. They are transported in creats to the mill. Cold pressed in 48 hours from harvesting. The oil is stored in Inox tanks under nitrogen at a temperature between 15-18 centigrades.

Periodo di Raccolta/ Harvest Period:

Ottobre – Marzo / From October to March

Modalità di conservazione/ Rules of storage:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

Keep in a cool dry place away from light and heat sources.

COD	FORMATO SIZE	PZ X CRT PC X BOX	PESO CRT BOX WEIGHT	MISURE CRT BOX MEASURE	CRT X PIANO BOX X FLOOR	N PIANI N FLOOR
10TAG3000F	3 l	2	6,4 Kg	16 x 25 x 33 H	21	4
10TAG750F	0,75 l	6	7,9 Kg	16 x 25 x 33 H	21	4
10TAG500F	0,50 l	6	5,7 Kg	14 x 22 x 31 h	21	4
10EXV500F	0,25 l	12	6,3 Kg	21 x 17x 25 H	22	4