



Nome/Name: Italiano / Italian
Categoria/ Category: Olio Extravergine di oliva/ Extravirgin olive oil
Cultivar: Taggiasca + cultivar Italiane
Provenienza/ Provenience: 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 e uso / Description and use:

E' il classico "Olio buono", mosto. L' alta percentuale di oliva taggiasca conferisce delicatezza ed equilibrio, rendendolo di fatto adatto per tutti gli usi, sia a crudo che in cucina.

It is the classic olive oil that can be used both on salads and for cooking. The high percent of Taggiasca Olive makes it gentle and balanced.

Processo Produttivo/ Productive Process:

Frangitura delle olive fresche in ciclo continuo con estrazione a freddo. Stoccaggio in silos di acciaio inox a temperatura controllata compresa tra 15-18 gradi.

The freshly picked Olives are cold pressed in the mill with modern technology. The oil is stored in Inox tanks 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
10EXV5000F	5 l	2	10,3 Kg	16 x 25 x 33 H	21	4
10EXV1000F	1 l	6	9,5 Kg	16 x 25 x 33 H	21	4
10EXV750F o 10EXV750ANTIFRODE	0,75 l	6	7,3 Kg 7,9 Kg	14 x 22 x 31 H 16 x 25 x 33 h	29 21	4
10EXV500F	0,5 l	6	5,7 Kg	14 x 22 x 31 H	29	4