

	<b>SCHEDA TECNICA DI QUALITA' DEL PRODOTTO</b>	<b>Mod.poi.7.4.1/5</b>
		<b>Rev. 1</b> del 05/04/2022
		Pagina 1 di 1

*Scheda Tecnica e Organolettica del prodotto*  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
**ITALIANO BIOLOGICO**

**Definizione**

*Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici*

**Caratteristiche del prodotto**

*Olio proveniente da olive raccolte e molite in Italia da Agricoltura Biologica*

**Colore:** giallo dorato con riflessi verdi

**Profumo:** profumo gradevole erbaceo, con sentore di carciofo e mandorla dolce

**Sapore:** piccante netto, amaro gradevole. I sentori all'olfatto si evidenziano durante l'assaggio.

**Acidità:** (%) M 0,6

**Perossidi:** (mcq/02/Kg) M 20

*Esame Spettrofotometrico:*

*K232: max 2,5*

*K 270: max 0,2*

*Delta K: max 0,01*

**Shelf life:** 18 mesi dalla produzione

**Confezione:** bottiglia lt 1, Latt. Lt 5

**Marchio:** Sassello Bio Fusi

**Impiego:** ideale su carne, pesce, insalate,  
legumi crudi o cotti, minestrone, zuppe.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100 ml di prodotto

ENERGIA 3389 kj – 824 Kcal

GRASSI 91,6 g

di cui acidi grassi

Saturi 14,1 g

Monounsaturi 68,3 g

Polinsaturi 9,2 g

CARBOIDRATI 0 g

di cui

Zuccheri 0 g

PROTEINE 0 g

SALE 0 g

*Da ricordare: Olio proveniente da oliveti italiani coltivati senza l'uso di pesticidi o concimi chimici.*

*Certificato del Consorzio di Controllo Prodotti Biologici.*

*Siamo a DichiararLe che il prodotto da noi fornito non rientra nella lista delle Sostanze destinate ad utilizzo alimentare aventi un potenziale allergenico, accertato scientificamente e riportato nella Direttiva Allergeni 2003/89/CE.*