

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO



RAVIDA
IN MENFI DAL 1773

ravida.it

Vincitore delle "3 Olive" Slow Food, RAVIDA BIOLOGICO è stato definito un olio di straordinario equilibrio, elegante ed armonioso, ricco di sentori erbacei e di note balsamiche.

VARIETÀ Olive Biancolilla, Cerasuola, Nocellara.

TECNICA DI RACCOLTA A mano e con scuotitori portatili.

TEMPI DI ESTRAZIONE Stesso giorno di raccolta per preservare proprietà organolettiche e gustative.

MACINAZIONE A ciclo continuo a temperatura controllata.

SAPORE Dolce in bocca con vena amarognola, mentre il sottofondo piccante cresce di intensità, con una lunga scia aromatica.

AROMA Fresco e avvolgente, ricco di sentori erbacei e di note balsamiche.

CATEGORIA Fruttato Medio.

ACIDITÀ 0.2%*

PEROSSIDI: <10* **POLIFENOLI:** >300*
K232: 1,8* - **K268:** 0,1* - **DELTA K:** 0,001*

CERTIFICAZIONE BIOLOGICO
Suolo e Salute Srl.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tra 12 e 18 °C, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore per prevenire i processi di ossidazione del prodotto.

Consumare preferibilmente entro 24 mesi dal raccolto.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100ml

Valore energetico: 3389 kJ - 824 Kcal | Grassi totali: 91,6g - di cui saturi: 14,2g | Carboidrati: 0g | Proteine: 0g | Sale: 0g | Allergeni: non contiene allergeni.

IN CUCINA

Olio extra vergine di oliva Biologico.

Con l'aggiunta di un pizzico di Sale di Mare RAVIDA, migliorerà il sapore di un filetto di pesce, un filetto alla piastra, di una semplice insalata verde, delle patate in umido o una mistrà di verdure. È un olio di grande personalità, che si adatta a tutti i cibi.

BOTTIGLIA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONFEZIONE
500ML	RVD-OEVORG500	8019995811500	6X500
250ML	RVD-OEVORG250	8019995811258	12X250

*Valori medi