

# OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Selezionato tra i migliori al mondo, l'olio extra vergine di oliva RAVIDA è ricco di profumi di oliva fresca, di pomodoro maturo e zagara di limone. Il suo delicato retrogusto piccante è persistente al palato rendendolo un olio indimenticabile adattabile a tutti i cibi.

## VARIETÀ

Olive Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice.

## TECNICA DI RACCOLTA

A mano e con scuotitori portatili.

## METODO DI PRODUZIONE

Stesso giorno di raccolta per preservare proprietà organolettiche, estrazione a ciclo continuo a due fasi e temperatura controllata.

**SAPORE** Delicato, equilibrato nel piccante e nell'amaro. Elegante ed armonioso.

**AROMA** Erbaceo, Deciso e avvolgente con note di buccia di pomodoro maturo e zagara di limoni.

**CATEGORIA** Fruttato Medio.

**ACIDITÀ** 0.2%\*

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

## 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

*Con l'aggiunta di un pizzico di Sale di Mare RAVIDA, migliorerà il sapore di un filetto di pesce o di carne, una semplice insalata verde, delle patate in umido o una minestra di verdure.*



**RAVIDA**  
IN MENFI DAL 1773

BOTTIGLIA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONFEZIONE
750ML	RVD-OEVCONV750	8019995107504	6X750
500ML	RVD-OEVCONV500	8019995105005	6X500
250ML	RVD-OEVCONV250	8019995102509	12X250
100ML	RVD-OEVCONV100		
20ML	RVD-OEVCONV20		

\*Valori medi