

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA OILBOX®



Conservando l'olio in assenza di ossigeno e al riparo dalla luce, la confezione Oilbox® è particolarmente indicata per una clientela attenta ai problemi della conservazione e al mantenimento delle caratteristiche organolettiche di un olio rinomato per i suoi profumi di oliva fresca, di pomodoro maturo e zagara di limone.

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.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il formato Oilbox® è un pratico contenitore grazie al quale l'olio è conservato sottovuoto in un sacco di polietilene per uso alimentare in totale assenza di ossigeno e al riparo dalla luce. La principale caratteristica dell' Oilbox®, una scatola di cartone di agevole uso, consiste nel potere prelevare l'olio senza immettere aria nel contenitore. Il tappo erogatore regola il flusso e la quantità in base alle esigenze.



RAVIDA
IN MENFI DAL 1773

OILBOX	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	CONFEZIONE
OILBOX 3L	RVD-OEVCONV03	8019995110030	4X3
OILBOX 5L	RVD-OEVCONV05	8019995120053	

*Valori medi