

FRANTOIO D'ORAZIO


Olio Extra Vergine Di Oliva D'Orazio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



 Bez glutenu

 Na Zamówienie

 Wegańskie

Opis

Oliwa z oliwek extravergine z linii Luminarie, tłoczona na zimno. Najwyższej kategorii oliwa uzyskana wyłącznie za pomocą środków mechanicznych poprzez ekstrakcję na zimno. W procesie produkcji nie używa się substancji chemicznych, a olej nie podlega obróbce. Naturalna kwasowość, wyrażona w kwasie oleinowym, nie przekracza 0,08%.

Wyprodukowana z oliwek: Olivastro, Cima di Mola, Coratina, Leccino, Cima di Melfi, Picholine, Simona, Nociara, zbieranych w listopadzie. 18 miesięcy butelkowania. Produkt nie zawiera alergenów oraz wolny jest od składników GMO.

Sugestie

Idealna na zimno i na ciepło. Doskonała do dań z gotowanymi ziemniakami, serem mozzarella, białym mięsem oraz gotowanymi rybami. Polecana do sosów czy jako dodatek do zup kremów lub warzywnej minestrone z ryżem.

Produkt na zamówienie. Minimalne zamówienie: 1 karton = 6 sztuk.

W ramach linii Luminarie dostępne są różne warianty produktu.



Dane techniczne

Charakterystyka:	Oliwa z oliwek extravergine, tłoczona na zimno
Odmiana oliwek:	Olivastro, Cima di Mola, Coratina, Leccino, Cima di Melfi, Picholine, Simona, Nociara
Smak:	lekki owocowy, podkreślony smakiem świeżo skoszonej trawy, oregano i migdałami. Trochę gorzki i pikantny dla podniebienia, jednak zrównoważony
Kolor:	zielony ze złocistożółtym
Kwasowość:	nie przekracza 0,8%
Lokalizacja sadów oliwnych:	Apulia
Opakowanie:	0,5 l w metalowej ozdobnej butelce
Minimalne zamówienie:	karton = 6 sztuk
Sposób przechowywania:	W chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła i ciepła.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	3449 kJ / 824 kcal
Tłuszcze:	92 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g
Węglowodany:	0 g
Białka:	0 g
Sól:	0 g

Alergeny

Bez substancji alergicznych, bez GMO.