

Condimenti in extravergine di oliva Dressings
in Extra Virgin Olive Oil



Classificazione Coding

Kit di Condimenti a base di
Olio Extravergine d'oliva

Classification:

Kit of Dressings made of Extra
Virgin Olive Oil

Origine: prodotto per
infusione in Italia

Origin: made by infusion in
Italy

Confezione Container

Scatola in cartone con 3 vasetti
in vetro da 0,10L cad.

Vasetti: Ergo, tondo, vetro
trasparente

Tappo: vite, color rame

**Attenzione: vasetti non
vendibili separatamente né
riutilizzabili.**

Vasetto Jar 1:

Ingredienti: 98% olio extravergine di oliva; 2% estratto
naturale di basilico

Ingredients: 98% extra virgin olive oil; 2% natural extract of
basil

Vasetto Jar 2:

Ingredienti: 100% olio extravergine di oliva;

Ingredients: 98% extra virgin olive oil; 2% natural extract of
basil

Vasetto Jar 3:

Ingredienti: 98% olio extravergine di oliva; 2% estratto
naturale di origano

Ingredients: 98% extra virgin olive oil; 2% natural extract of
oregan

Cardbord case with three glass jars

Jar: Ergo, circle, transparent glass

Top: coppery screw top

**Warning: jars cannot be sold
separately or reused.**

Formati e Codice EAN Size and Barcode

FORMATO	CONTENITORE
0,10 Lx3	Vasetto Jar

Codice a Barre EAN 13
8033344773769

Condimenti in extravergine di oliva Dressings
in Extra Virgin Olive Oil

Termine preferibile di consumo Best before

24 mesi dalla data di confezionamento. La data indicata in bottiglia si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. E' un termine consigliato di consumo per apprezzarne appieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo ma, semplicemente, potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi. Tutto questo perché l'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale. / **24 months from bottling date.** The expiry date on the container refers to the product properly stored And Sealed. It's just a best before date to taste its fullest sensory characteristics. So, after this date, extra virgin olive oil will not become harmful to health, but only its flavour and intensity could be reduced. That's because the extra virgin olive oil is a natural, pure product.

Altre informazioni Some informations more

Modo di conservazione Conservation

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo da luce e fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene la confezione con il tappo, dopo ogni utilizzo. Close after use; keep in a cool (14°/18), dark place away from direct light and heat to preserve its integrity.

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14°C e 18°C. Alle basse temperature l'olio tende a cristallizzarsi (formazione di cristalli o granuli bianchi). In tal caso, portare il contenitore in ambiente a temperatura superiore ai 18°C affinché torni allo stato liquido. The quality remain high even with possible bottom sediments, which are natural olive oil elements. The best temperature range to store the olive oil is between 14 and 18°C. At low temperatures it could get crystallize, but it returns to solid-state above 18°

Valori nutrizionali (valori medi per 100 ml di prodotto) **Nutrition facts** Average Values per 100 ml of product

Energia Energy 824 kcal / 3389 kJ; **Grassi Fat** 92 g - di cui saturi saturated 14 g, insaturi unsaturated 69 g, polinsaturi polinsaturated 9 g; **Carboidrati Carbohydrates** 0 g - di cui zuccheri sugars 0 g; **Proteine Protein** 0 g; **Sale Salt** 0 g.

Allergeni non presenti; mai rilevati casi di allergia. / none; never reported cases of allergy.

NO O.G.M.

Flow chart

-Olio extravergine d'oliva Extra virgin olive oil

- Olive raccolte direttamente dall'albero con strumenti meccanici; poste in casse forate per favorire l'aerazione; lavate e lavorate entro le successive 24h. / Olives are picked directly from trees by mechanical instruments; placed in perforated crates for promoting aeration; washed and processed within 24h after.
- Lavorazione a freddo (temperatura al di sotto dei 27°C). Impianto a ciclo continuo a due fasi. / Processing is cold (temperatures are less than 27° C). Continuous cycle plant by two-phases.
- Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata e sotto azoto alimentare. / Stainless steel silos in controlled temperature room and under food nitrogen.
- Imbottigliamento ed etichettatura. / Bottling and labeling.

-Aromatizzazione Flavouring

Infusione in olio extravergine di oliva (per conservare con più successo le caratteristiche sensoriali della pianta e l'aromatizzante liposolubile) effettuata in bottiglia durante l'imbottigliamento. Iniezione della quantità stabilita ed esatta di estratto / aroma direttamente in bottiglia da un apposito serbatoio (uno per ingrediente) aggiunto alla linea della macchina imbottigliatrice.

Infusion in extra virgin olive oil (for preserving with more success the sensory characteristics of the plant and the liposoluble flavour) made in the bottle during the bottling. Injection of the established, exact quantity of extract/flavour in the bottle from a special tank (one per each ingredient) added to the line of the bottling machine.