

# Olio Extravergine di Oliva "I Genuini"

I Genuini

**DENOMINAZIONE** Olio extra vergine di oliva "I Genuini".

## ASPETTO E PROFILO ORGANOLETTICO

**COLORE** Giallo con lievi riflessi verdognoli.

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE** Fruttato netto di oliva verde con sentore erba e di carciofo.  
Gusto leggermente amaro e mediamente piccante.  
Sentori erbacei e di carciofo.

**FILTRAGGIO** A farina fossile con possibilità di brillantatura a cartoni filtranti.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE ALLA PRODUZIONE

**ACIDITÀ** < 0,5 % in acido oleico

**PEROSSIDI** max 12

**SPETTROFOTOMETRIA UV** K232 < 2,0      K270 < 0,18      DK < 0,01  
Reg. CE 796/02 e succ. mod.

**RESIDUI DI FITOFARMACI** Nei limiti di legge (Reg. Ce 396/05 e succ. mod.)

**FTALATI** < 1 ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)

**FEOFITINE** da max 1% (febbraio) a max 10% (ottobre – novembre)

**I,2 - DIGLICERIDI** da minimo 80% (febbraio) a minimo 65% (dicembre)

**SOLVENTI** Assenti

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

## IMBALLO

In scatola da 4 pezzi.  
Formati da: lattine 3 litri

## PROVENIENZA

Ottenuto da olive di provenienza esclusivamente italiana, raccolte al giusto grado di maturazione. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo.



*Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.*

# Olio Extravergine di Oliva "I Genuini"

## SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO

È un olio extravergine ottenuto dalla sapiente combinazione delle diverse varietà di olive coltivate dai soci Assoproli.

**A CRUDO** È ideale per arricchire ed insaporire ogni pietanza dal gusto deciso.

**IN COTTURA** È idoneo per la preparazione di sughi, legumi e prodotti da forno.

## TUTELA MARCHIO

Ai fini di garantire la qualità e/o la tutela del marchio, Assoproli si riserva la possibilità di programmare ispezioni, atte a verificare l'operato del fornitore della materia prima e dei materiali ausiliari. Altresi Assoproli si riserva ispezioni nelle zone dedicate allo stoccaggio dei materiali o dei prodotti finiti qualora vi siano reclami relativi all'alterazione del prodotto.

## CERTIFICAZIONI

Certificazione di Filiera e di Prodotto Norma ISO 22005:08  
Certificazione di Qualità Igiene e Sicurezza Standard BRC e IFS  
100% Italiano

I Genuini



*Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.*