IL PRINCIPE

Olio Extravergine di Oliva

DENOMINAZIONE Olio extra vergine di oliva "Il Principe".

ASPETTO E PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE Giallo con lievi riflessi verdi.

ODORE Fruttato di oliva verde con leggero sentore di mandorla ed erba.

SAPORE Gusto dolce ed equilibrato con lieve amaro. Leggermente piccante.

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 Δ K < 0,01

Reg. CE 796/02 e succ. mod.

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

FTALATI < I ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)

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

1,2 - DIGLICERIDI da minimo 80% (febbraio) a minimo 65% (dicembre)

SOLVENTI Assenti

TERMINE MINIMO
DI CONSERVAZIONE

DI CONSERVAZIONE Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

IMBALLO In scatola da 4 pezzi.

Formati da: lattine 5 litri.

PROVENIENZA Ottenuto da olive di provenienza esclusivamente italiana, raccolte al giusto

grado di maturazione. L'estrazione avviene con procedimenti meccanici

a freddo.



Olio Extravergine di Oliva

SUGGERIMENTI In generale può essere utilizzato per valorizzare tutti i piatti dal PER IL CONSUMO sapore delicato conferendo un elevato grado di digeribilità.

A CRUDO Arricchisce dolcemente il gusto di carpacci di pesce e insalate.

IN COTTURA Ideale per fritture e per la preparazione di dolci.

TUTELA MARCHIO Ai fini di garantire la qualità e/o la tutela del marchio, ASSOPROLI BARI si riserva la possibilità di programmare ispezioni, atte a verificare l'operato del fornitore della materia prima e dei materiali ausiliari. Altresì ASSOPROLI BARI 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 - Higher Level 100% Italiano Reg. CE 182/2009

