

# Olio Extravergine di Oliva

**DENOMINAZIONE** Olio extra vergine di oliva "Fruttato Intenso".

## ASPETTO E PROFILO ORGANOLETTICO

**COLORE** Giallo con lievi riflessi verdognoli.

**ODORE** Fruttato netto di oliva verde con sentore di erba e carciofo.

**SAPORE** Gusto leggermente amaro e mediamente 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      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 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

IL RICCO

## SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO

In generale può essere utilizzato per valorizzare tutti i piatti dal sapore deciso, conferendogli un elevato grado di digeribilità. Il pizzicore ed il gusto lievemente amarognolo sono sinonimo di elevate percentuali di polifenoli, antiossidanti naturali dell'olio.

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

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

## 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



*Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.*