

# terra mare ITALIA

L'olio extravergine di oliva 100% Italiano conserva le sue qualità organolettiche nutrizionali come se il frutto fosse appena raccolto. E' adatto per ogni tipo di alimentazione. Grazie ai suoi grassi "buoni", in particolare alla percentuale di acido oleico che aiuta a controllare e riequilibrare i livelli di colesterolo nel sangue.

**Denominazione di vendita:**

Olio extravergine di oliva 100% italiano;

**Provenienza:**

100% Italia, Campania;

**Altitudine:**

100/200 mt. s.l.m.;

**Cultivar:**

Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino, Ravece;

**Ingredienti:**

Olio extravergine di oliva;

**Sistema di raccolta:**

Mezzi meccanici;

**Sistema di molitura:**

Ciclo continuo "a freddo";

**Aspetto visivo:**

giallo paglierino con leggere sfumature di verde smeraldo;

**Caratteristiche organolettiche:**

Fruttato da leggero a medio con note vegetali;

**Gusto:**

Sensazione di amaro: da leggero a medio;

Sensazione di piccante: da leggero a medio.

**Abbinamenti:**

E' adatto per tutte le pietanze della cucina mediterranea, sia a crudo che in cottura.



**Conservazione:** conservare in ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di luce e di calore.

**Shelf - life:** TMC espresso in giorno/mese/anno durata 18 mesi dal confezionamento.

**Sistema di controllo igienico sanitario:** HACCP / BRC / IFS

Acidità: max 0,4 %	n.perossidi (meq02/Kg): max 5,41		
K 270: 0,12	K 232: 1,73	Delta K: 0	Tot. Polifenoli: gr. 250

**ACIDITA':** < 0,30% (Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 0,80%)

Valori bassi testimoniano freschezza e qualità del prodotto

**PEROSSIDI:** < 9 (Reg. CE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 20) Valori bassi indicano bassa ossidazione del prodotto e maggiore conservabilità

**ALCHIL ESTERI ESPRESSI IN MG/KG** < 8 (Reg. CEE 2568/91 e segg. - valore massimo per l'olio extravergine di oliva: 75)

Composti che si formano in seguito al degrado e fermentazione di olive danneggiate o conservate in cattive condizioni prima di essere lavorate, quindi valori bassi indicano alta qualità del prodotto

**POLIFENOLI:** > 350 (NGD C89-2010 determinazione dei biofenoli dell'olio da olive mediante HPLC)

Sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva e nell'olio extravergine

Tipologia	Capacità lt.	Pezzi x cartone	Colli x pallet	Peso lordo Kg.	Tipo pallet	Altezza cm
Olio Puglia	1	12	52	1040	EPAL-EUR 120x80	155