

terra mare OLIVA

L'olio di oliva è la miscela di Olio di Oliva raffinato, e cioè l'olio derivante da un processo di raffinazione che elimina imperfezioni nell'aroma, nell'acidità e nel sapore, con una percentuale di olio extra vergine di oliva. E' un ottimo prodotto per friggere ogni genere di alimento. Il suo gusto neutro tende a non alterare il sapore della pietanza, per cui è anche un ottimo ingrediente per la preparazione di conserve vegetali sott'olio.

Denominazione di vendita:

Olio di oliva;

Provenienza:

Italia;

Cultivar:

Olive multivarietalì

Ingredienti:

Olio di oliva;

Sistema di raccolta:

A mano;

Sistema di molitura:

Ciclo continuo "a freddo";

Aspetto visivo:

Limpido dal colore dorato, con leggeri riflessi di giallo;

Caratteristiche organolettiche:

sapore delicato e leggero odore di oliva. L'olio di oliva tende a lasciare intatti il sapore delle pietanze;

Gusto:

Sensazione di amaro: basso;

Sensazione di piccante: basso.



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 (meqO2/Kg): max 6,5		
K 270: 0,15	K 232: 1,69	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
Bottiglia Olio Puglia "Chiara"	1	12	52	1040	EPAL-EUR 120x80	155