



SCHEDA TECNICA

Pag 1 di 1

Rev 03/01/22

**Olio extra vergine di oliva
"D.O.P. Riviera Ligure-Riviera dei Fiori"
0,500 l
Bottiglia Anfosso**

COD ARTICOLO: 10001

INGREDIENTI: olio extravergine di oliva.

Gli allergeni se presenti vengono evidenziati.

PROCESSO PRODUZIONE: olio ottenuto direttamente da olive taggiasche della zona di origine della D.O.P "Riviera Ligure-Riviera dei Fiori" prodotto nel nostro frantoio a ciclo continuo mediante processo di trasformazione a freddo.

CONSERVAZIONE: conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce

SCADENZA: 18 MESI.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONTENITORE: bottiglia vetro		PEZZI/PALLET: 570
CONTENUTO : 0,500 L		CARTONI/PALLET: 95
PESO NETTO OLIO: 0,458 kg	PESO TOT: 0,970 kg	DIM. CARTONE(cm):h26;L26;p18
PESO BOTTIGLIA: 0,505 kg	PEZZI/CARTONE: 6	DIM. PEZZO(cm):h24;L8;p8
PESO TAPPO CON CAPSULA: 0,005 kg	CARTONI/STRATO:19	DIM. PALLET(cm): h150;L 80; p 120
PESO ETICHETTA: 0,002 kg	STRATI/PALLET:5	PESO CARTONE: 6kg circa
EAN PEZZO: 8008378001621		PESO PALLET: 600kg circa
EAN CARTONE: 8008378002956		

CARATTERISTICHE PRODOTTO PER 100 ML

	ENERGIA : 3386 kj / 824 kcal	CARBOIDRATI: 0 g	SALE: 0
CONSISTENZA: liquido	GRASSI : 91,5 g	- DI CUI ZUCCHERI: 0 g	ACIDITA': <= 0,5
OGM: free	- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: 13,2 g	PROTEINE: 0 g	N.PEROSSIDI: <= 17 MeqO2/ kg
COLORE: giallo dorato con leggere sfumature verdi.			K 232: <= 2,30
ODORE: fine e armonico, dotato di leggere note vegetali di erbe di campo, carciofo e pomodoro verde.			K 270: <= 0,160
SAPORE: morbido e complesso, ricco di delicati toni fruttati di pomodoro acerbo, mandorla e carciofo. L' amaro e il piccante sono presenti e equilibrati			
CONSIGLI D'USO: ideale per essere usato a crudo su pesce crudo, bollito o alla griglia e su verdure e carni.			

LOTTO: si **TRACCIABILITA':**
sistema autocontrollo
interno informatizzato

**OLIO ANFOSSO DI ANFOSSO ALESSANDRO
E ALFREDO & C. SAS**

VIA IV NOVEMBRE 95, 18027 CHIUSAVECCHIA (IM)
tel. 0183 52418 fax 0183 529914 e-mail qualita@olioanfosso.it