

# ITALICO BIOLOGICO

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



*Olio biologico selezionato e commercializzato da Frantoio di Riva, abbina alle caratteristiche qualitative e salutistiche dell'Extra Vergine di Oliva un rapporto qualità-prezzo adeguato al consumo quotidiano. Quella del biologico è una scelta sostenibile, a tutela dell'ambiente.*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** Dal verde al giallo.

**Profumo** Fruttato medio-leggero con sensazione erbacea.

**Sapore** Armonico con leggera sensazione di amaro e di piccante.

### DATI ANALITICI

Per garantire l'elevata qualità dei lotti di Italico, Frantoio di Riva ha fissato parametri chimici inferiori alla metà di quelli previsti dalla normativa vigente per l'Olio Extra Vergine di Oliva. Per lo stesso motivo, anche il contenuto totale di polifenoli presenti nell'olio si attesta sempre su quantità maggiori di 250 mg/kg.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.

### FORMATI

- 0,01 l (bustine monodose in cartone da 300 pezzi)
- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,75 l (cartone da 6 pezzi)

**Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.**

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

**Non contiene allergeni.**

**Non contiene OGM.**