

ITALICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



Olio selezionato e commercializzato da Frantoio di Riva, in grado di abbinare alle caratteristiche qualitative e salutistiche dell'Extra Vergine di Oliva un rapporto qualità-prezzo adeguato al consumo quotidiano.

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

- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,75 l (cartone da 6 pezzi)
- 1 l (cartone da 6 pezzi)
- 3 l (latta)
- 5 l (latta)

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

ITALICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

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.