

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Ingredienti

100% Olio extravergine d'oliva italiano

Cultivar/Varietà

Leccino

Origine

Puglia - Italia

Periodo di raccolta

entro la seconda settimana di Novembre

Conservazione

Silos di acciaio inox con chiusura ermetica

Caratteristiche

GUSTO/ predominante dolce, retrogusto leggermente piccante e amaro

OLFATTO / Fruttato delicato con leggeri sentori di erba e carciofo

COLORE / Giallo, riflessi verdi e dorati

Dettagli produttivi

- Altitudine da 0 a 180 metri slm
- Olive raccolte meccanicamente direttamente dall'albero.
- Molitura entro 24 h dalla raccolta.
- Estratto a freddo (entro 27° C).
- Doppio filtraggio per decantazione e attraverso strati di cellulosa.

Informazioni Nutrizionali

	Valori medi per 100 ml di prodotto
Energia	824 kcal/3389kJ
Grassi	92 g
- di cui saturi	14 g
- di cui insaturi	69 g
- di cui polinsaturi	9 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Nutrizione vegan

NO OGM