

SARDEGNA

Il nostro DOP

Nasce seguendo scrupolosamente il disciplinare di tutela dell'olio extravergine d'oliva sardo. Ha i caratteri dell'ovicoltura isolana e con la sua fiera rappresenta la massima espressione dell'olio tipico della Sardegna.

Perfetto per condire pane carasau e creare così sfiziosi aperitivi, arricchire i primi e secondi piatti della tradizione sarda e italiana e insaporire gustose insalate.

Cultivar: Tonda di Cagliari, Bosana e Semidana.

Estrazione: A freddo dopo 8 ore dalla raccolta.

Colore: Intenso giallo oro e toni verdi.

Profumo: Avvolgente, di frutto fresco, con un sentore di cardo e carciofo.

Gusto: Elegante e rotondo con equilibrate note di amaro e piccante.

Disponibile in:

Bottiglia: 0,50L



SARDEGNA

Il nostro DOP



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

D.O.P. SARDEGNA

ESTRATTO A FREDDO / COLD PRESSED

Olio d'oliva di Categoria Superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Superior Category Olive Oil
obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Certificato da Autorità Pubblica designata dal MIPAAFT

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACTS

Valori medi riferiti a 100 g / Average values referred to 100 g

VALORE ENERGETICO	Kcal 899
ENERGETIC VALUE	Kj 3762

TOTALE GRASSI / TOTAL FATS	g 99
di cui / of which	
Saturi / Saturated	g 14,46
Monoinsaturi / Monounsaturated	g 72,95
Polinsaturi / Polyunsaturated	g 7,52

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	g 0
di cui / of which	
Zuccheri / Sugar	g 0

PROTEINE / PROTEIN	g 0
--------------------	-----

SALE / SALT	g 0
-------------	-----

TENERE AL FRESCO E AL BUIO / STORE IN A COOL AND DARK PLACE

Prodotto confezionato da

Fattorie Enrico Loddo di Manuela Loddo

Via Conte Boyl, 8 - Dolianova (CA)

www.oliodolia.com



0,50 Le



BOTTIGLIA N / BOTTLE NR

RACCOLTA / HARVEST

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / LOTTO
BEST BEFORE / BATCH

