

BIOLOGICO

L'olio extravergine d'oliva certificato

Ottenuto prevalentemente da cultivar bosana a decantazione naturale e non è filtrato. E' certificato da Icea, nel rispetto delle più severe norme internazionali in materia di prodotti biologici.

Ottimo per l'uso a crudo, condire insalate e creare piatti sfiziosi dal carattere naturale.

Cultivar: Bosana

Estrazione: A freddo dopo 8 ore dalla raccolta.

Colore: Giallo oro intenso con riflessi verdi.

Profumo: Intenso, di erba fresca con sentori vegetali e pomodoro acerbo.

Gusto: Ampio, avvolgente, gradevolmente amaro e con note piccanti.

Disponibile in:
Bottiglia: 0.25L - 0,50L



BIOLOGICO

L'olio extravergine d'oliva certificato



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA ITALIANO
ITALIAN EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

BIOLOGICO

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.

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACTS

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

VALORE ENERGETICO	kJ 3762
ENERGETIC VALUE	Kcal 899

TOTALE GRASSI / TOTAL FATS	g 99,9
di cui / of which	
Saturi / Saturated	g 14,46
Monounsaturi / 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

MADE IN ITALY

Fattorie Enrico Loddo di Manuela Loddo
Via Conte Boyl, 8 - Dolianova (SU)

www.oliodolia.com



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 006
AGRICOLTURA
ITALIA

OPERATORE CONTROLLATO
n. NV63

0,50 Le



RACCOLTA / HARVEST

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / LOTTO
BEST BEFORE / BATCH

