

Codice
articolo

0122

Linea

**CONGEDI ANFORE
COLLECTION CORALLO**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Descrizione

Olio extra vergine di oliva dal gusto leggero

Ingredienti:

100% Olio extra vergine di oliva

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore

Origine:

100% Olio Italiano

Contenuto

Quantità netta:
0,50 Lt.

Caratteristiche organolettiche

TMC : 18 mesi

Colore: Giallo paglierino

IVA : 4 %

Car. chimico-fisiche e microbiologiche

Microbiologicamente stabile Acidità libera < 0,8% (ac. oleico) Perossidi < 20
K232 < 2,50
K270 < 0,22
DELTA K < 0,01
Viene inoltre garantito ogni parametro previsto dal reg. CE 2568/91 e succ. modifiche

Odore: di olive mature

Sapore: dolce tendente al gusto delicato e mandorlato

Informazioni Nutrizionali

Valori medi per 100 ml

Valore Energetico: 3389 kJ 824 kcal

Grassi: 91,6 g Carboidrati: 0 g

Saturi: 15 g Zuccheri: 0 g

Monoinsaturi: 68 g Proteine: 0 g

Polinsaturi: 8,6 g Sale: 0 g

Imballo
primario

Bottiglia in terracotta

Base mm: 110

Altezza mm:280

CodiceEAN:

8052405231222

Codice UPC:

Altro:

Imballaggio di
vendita

Cartone da 6 anfore collection
CORALLO x 0,50 Lt

Lunghezza mm: 335

Larghezza mm: 225

Altezza mm: 280

Peso lordo Kg: 1,09

Codice ITF:18052405231229

Pallet:

EPAL 80 X 120 Pallet non impilabile

Pezzi per strato: 60

Strati per pallet: 6

Altezza cm: 183

Peso lordo Kg: 418

ITF pallet:

Altro:

Allergeni

| | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------------------------|--------|
| Latte o derivati | Pesce o derivati | Semi di sesamo o derivati | Sedano |
| Uova o derivati | Crostacei o derivati | Frutta a guscio o derivati | Lupini |
| Soia o derivati | Molluschi o derivati | Anidride solforosa > 10 mg/kg | |
| Senape o derivati | Arachidi o derivati | Cereali contenenti glutine o derivati | |

Note