



OLEIFICIO DI MONIGA

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Bresciano

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Denominazione: Olio Extravergine Di Oliva Garda D.O.P. Bresciano.

Ingredienti: Olio Extravergine di oliva.

Descrizione: Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Garda bresciano di origine protetta.

Provenienza: Italia (Lago di Garda – sottozona bresciana)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso.

Consistenza: Liquida a 20°C.

Sapore/odore: Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei, sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.

Durabilità: 24 Mesi.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Acidità: $\leq 0,5$ % Conformi al regolamento (CEE) n.2525/97 e successive modifiche/integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

C.b.t. / lieviti / muffe: assenti

VALORI NUTRIZIONALI:

Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100 ml di prodotto	
Energia	Kj 3389 / Kcal 823
Grassi	91 g
di cui Saturi	13 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaft

OLEIFICIO DI MONIGA

Via Namponi, 3/a Moniga del Garda - Italy

Partita Iva 02003590987 - Cod. Fiscale e Reg. Imprese Brescia 02003590987

Tel. E Fax 0365/503344 - email oleificio@oleificiodimoniga.com





OLEIFICIO DI MONIGA

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Bresciano etichetta bianca

CONSERVAZIONE:

Temperatura: compresa fra i 18 – 22 °C

Conservazione: in un ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

IMBALLAGGIO:

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

PRESENZA O.G.M.:

Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE nr. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

PRESENZA ALLERGENI

Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA per gli oli di oliva non si registra la presenza di allergeni, né tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche.

FORMATI:



Bottiglia da 0,5l



OLEIFICIO DI MONIGA

Via Namponi, 3/a Moniga del Garda - Italy

Partita Iva 02003590987 - Cod. Fiscale e Reg. Imprese Brescia 02003590987

Tel. E Fax 0365/503344 - email oleificio@oleificiodimoniga.com



OLEIFICIO DI MONIGA

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Bresciano



DESCRIZIONE PRODOTTO:

Denominazione: Olio Extravergine Di Oliva Garda D.O.P. Bresciano.

Ingredienti: Olio Extravergine di oliva.

Descrizione: Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Garda bresciano di origine protetta.

Provenienza: Italia (Lago di Garda – sottozona bresciana)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso.

Consistenza: Liquida a 20°C.

Sapore/odore: Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei, sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.

Durabilità: 24 Mesi.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Acidità: $\leq 0,5\%$ Conformi al regolamento (CEE) n.2525/97 e successive modifiche/integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

C.b.t. / lieviti / muffe: assenti

VALORI NUTRIZIONALI:

Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100 ml di prodotto	
Energia	Kj 3389 / Kcal 823
Grassi	91 g
di cui Saturi	13 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaff

OLEIFICIO DI MONIGA

Via Namponi, 3/a Moniga del Garda - Italy

Partita Iva 02003590987 - Cod. Fiscale e Reg. Imprese Brescia 02003590987

Tel. E Fax 0365/503344 - email oleificio@oleificiodimoniga.com



OLEIFICIO DI MONIGA

Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Bresciano etichetta nera

CONSERVAZIONE:

Temperatura: compresa fra i 18 – 22 °C

Conservazione: in un ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

IMBALLAGGIO:

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

PRESENZA O.G.M.:

Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE nr. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

PRESENZA ALLERGENI

Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA per gli oli di oliva non si registra la presenza di allergeni, né tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche.

FORMATI:



Bottiglia da 0,5l



OLEIFICIO DI MONIGA

Via Namponi, 3/a Moniga del Garda - Italy

Partita Iva 02003590987 - Cod. Fiscale e Reg. Imprese Brescia 02003590987

Tel. E Fax 0365/503344 - email oleificio@oleificiodimoniga.com