



OLEIFICIO DI MONIGA

Olio di Oliva Ulìa

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Denominazione: Olio di Oliva.

Ingredienti: Olio di Oliva.

Descrizione: Composto di oli di Oliva raffinati e oli di oliva vergine. Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.

Provenienza: Unione Europea.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: Sostanza oleosa di colore verdolino con riflessi paglierino.

Consistenza: Liquida a 20°C.

Sapore/odore: Dolce e delicato, esente da gusti ed odori estranei, sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura

Durabilità: 24 Mesi.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Acidità: $\leq 1\%$ (esp. in ac. oleico)

N° perossidi: 15 max (meqO₂/Kg)

Conformi al regolamento (CEE) n.2568/91 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 3378 / Kcal 822
Grassi	91 g
di cui Saturi	15 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

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 di Oliva Ulìa

CONSERVAZIONE:

Temperatura: compresa fra i 18 – 22 °C

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

PUNTO DI FUMO:

Il punto di fumo dell'olio di oliva è pari a 210 °C.

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, ne tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche.

FORMATI:



Bottiglia da 0,5l

Bottiglia da 0,75l

Bottiglia da 1l

Latta da 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