

OLIO ED OLIVE
Olio Extra
Vergine d'oliva
mosto

Ingredienti e loro percentuale:

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
100% ITALIANO - Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia



Scadenza: Diciotto mesi dalla data di produzione

Luogo e metodo di conservazione:

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

Modalità d'uso:

Particolarmente dolce e delicato, equilibrato e non piccante, consigliato per l'utilizzo a crudo, ideale in cottura per pietanze a base di pesce date le sue caratteristiche non invasive nei sapori

Caratteristiche organolettiche:

Odore: caratteristico dell'olio extra vergine d'oliva
Colore: giallo
Sapore: dolce, corposo, estremamente delicato

Valori nutrizionali:

Proteine (gr. per 100 ml): 0
Carboidrati (gr. per 100 ml): 0
Grassi (gr. per 100 ml): 91,6
*di cui saturi:*14,6
*monoinsaturi:*68,3
*polinsaturi:*8,7
Valore energetico per 100 ml:
825 Kcal (3390 KJ)

Contenuto litri: 0,50

Pezzi per confezione: 12

Confezioni per pallet: 14

Piani pallet: 4

Peso di una confezione kg: 9,8

PESTO
l'eccellenza italiana 

Pexto srl - Via A. Passaggi, 73 R
16131 (GENOVA) ITALY
info@pexto.it
www.pexto.it