

OLIO ED OLIVE
Olive Taggiasche
denocciolate
in olio extra vergine d'oliva

Ingredienti e loro percentuale:

Olive di qualità "Taggiasca"
in salamoia snocciolate 60%,
olio extra vergine di oliva 39%,
sale, erbe aromatiche
(timo, alloro, rosmarino).
Correttore di acidità: acido citrico



Pastorizzazione: SI

Scadenza: Diciotto mesi dalla data di produzione

Luogo e metodo di conservazione:

Conservare in luogo fresco e
asciutto lontano da fonti di calore.
Una volta aperto coprire con olio
e conservare in frigorifero
per massimo dieci giorni

OGM: OGM Free

Modalità d'uso:

Prodotto utilizzato per la preparazione
di pizze, focacce, stuzzichini, primi
e secondi piatti. Può essere utilizzato
sia crudo che cotto

Caratteristiche organolettiche:

Odore: caratteristico dell'oliva sott'olio
Colore: verde - verde e marrone - marroncino
Sapore: caratteristico dell'oliva sott'olio

Valori nutrizionali:

Glucidi (gr. per 100 gr): 0,20
Protidi (gr. per 100 gr): 2,13
Lipidi (gr. per 100 gr): 12,37
Potere calorico kcal/100 gr: 121
Potere calorico kj/100 gr: 505

Capacità vaso vetro colonna ml: 1062

Peso netto in gr: 950

Capsula vaso in mm: 82

Confezionamento: scatole da 6 vasi

PESTO
l'eccellenza italiana 

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