

LE FERRE
— OLIO —
EXTRAVERGINE
— D'OLIVA —



AROMATIZZATO ALLA MAGGIORANA

Classificazione

Condimento in olio extravergine d'oliva LE FERRE aromatizzato alla maggiorana

Ingredienti

98% Olio Extravergine d'Oliva
2% estratto naturale di maggiorana

Tappo

Tappo vite

Confezionamento

Imbottigliato sotto azoto alimentare, in bottiglia quadra "Marasca", di vetro verde scuro, dotata di salvagoccia interno

Degustazione

GUSTO / Leggermente speziato

NASO / Delicato aroma mediterraneo

VISTA / Giallo intenso, striature dorate

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in cassette forate, in modo da consentire l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h.

2. La lavorazione è a freddo (temperatura entro 27°C).

3. L'olio è filtrato attraverso strati di cellulosa.

4. Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.

AROMATIZZAZIONE

Gli oli Aromatizzati Le Ferre sono realizzati immettendo in bottiglia esatta dose di estratto o aroma, proporzionata alla quantità di olio presente nel contenitore di confezionamento. L'azienda Le Ferre è dotata di tecnologia all'avanguardia per effettuare il dosaggio. La dose è stata testata e stabilita con criterio in modo da assicurare il miglior bilanciamento nell'aromatizzazione, preservandone la fragranza nel tempo. L'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva come base dell'infusione garantisce maggiore intensità e fragranza al prodotto.

Gli estratti e aromi sono realizzati per Le Ferre da azienda italiana qualificata nel settore, certificata BRC, IFS, Kosher e NOP; sono privi di sostanze composte o derivate da O. G.M; privi di allergeni; idonei all'uso nei prodotti alimentari e esentati dal Regolamento REACH (CE) 1907/2006.

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,10 L	/	/
0,25 L	bottiglia	8033344770522
0,50 L	/	/
0,75 L	/	/
1 L	/	/
3 L	/	/
5 L	/	/

LE FERRE
 OLIO
 EXTRAVERGINE
 D'OLIVA



AROMATIZZATO ALLA MAGGIORANA

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi Per 100 ml di prodotto
Calorie	824 Kcal / 3389 KJ
Grassi	92 g
- di cui saturi	14 g
- di cui insaturi	69 g
- di cui polinsaturi	9 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Modalità d'impiego

Per apprezzare al meglio la qualità di quest'olio, se ne raccomanda l'utilizzo a crudo (in cottura, per effetto del calore, la fragranza potrebbe disperdersi). Si consiglia di agitare prima dell'utilizzo.

Abbinamenti gastronomici

L'olio alla maggiorana dona mediterraneità note profumate. Ben si sposa con la carne bianca e il foie gras, le preparazioni a base di aglio e cipolla, il pesce e le insalate.

Annotazioni utili

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14°C e 18°C. Se sottoposto a basse temperature, l'olio tende a cristallizzarsi. Torna allo stato liquido ad una temperatura superiore ai 18°C.

Alimento idoneo nelle diete di **Vegetariani** e **Vegani**.

Allergeni: non presenti.
Casi di allergia: mai rilevati.

NO O.G.M.
 No zuccheri aggiunti.

Il ridotto contenuto di acidi grassi saturi e l'elevata presenza di acidi grassi monoinsaturi, rendono l'olio extravergine d'oliva, un prodotto ideale nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata.

Termine preferibile di consumo

24 mesi dalla data di confezionamento. La data consigliabile di consumo indicata in bottiglia, si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

L'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale; privo di elementi estranei alla naturale composizione delle olive di produzione. La data indicata sulla confezione, quindi, è un termine "preferibile di consumo" del prodotto, al fine di apprezzarne a pieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo, ma semplicemente potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi.

Modo di conservazione

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene il tappo dopo ogni utilizzo, per preservarne l'integrità.

LE FERRE
— OLIO —
EXTRAVERGINE
— D'OLIVA —



AROMATIZZATO ALLA MAGGIORANA

Imballaggi/Cartone

	Altezza bottiglia	Unità per cartone	Altezza cartone	Peso lordo
0,10 L	/	/	/	/
0,25 L	21,00 cm	12	23,00 cm	6,00 kg

Pallet-80 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,10 L	/	/	/	/	/
0,25 L	2088	1088 kg	155 cm	174	6
		+ Platform: 20 kg ca.	+ Platform: 15 cm		

Pallet-100 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,25 L	2448	1230 kg	155 cm	170	6
		+ Pedana: 20 kg ca.	+ Pedana: 15 cm		

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita. Le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non già impegnative.

LE FERRE s.r.l. Via Roma, 5 | 74011 Castellana Grotte | PUGLIA, ITALIA | T. (+39) 099 849 32 07 | F. (+39) 099 849 16 62 | info@leferre.it