

LE FERRE

OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA



CAROLEA

Classificazione

Olio extravergine d'oliva

Ingredienti

100% Olio Extravergine d'Oлива

Cultivar / Varietà

Carolea

Origine

Italia

Tappo

Antiribocco / Vite

Periodo di raccolta e periodo di produzione

Da ottobre a dicembre

Stoccaggio / Conservazione

Silos di acciaio inox in ambiente
a temperatura controllata

Confezionamento

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

Degustazione

GUSTO / Sapore delicato

NASO / Lievemente fruttato

VISTA / Giallo, intenso, striature dorate

Cultivar Carolea. Caratteristiche

Origine / Italia.

Diffusione / Puglia e Calabria.

Pianta / di facile adattamento, tollera le basse temperature.

Frutto / peso basso, forma ellittica-lanceolata.

Maturazione / scalare.

Produttività / media.

Resa in olio / media (18 kg per 100 kg di olive).

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in casse forate, in modo da consentirne 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.
5. L'olio è imbottigliato sotto azoto alimentare.

Valori chimici e parametri organolettici:
in ottemperanza ai limiti di legge.

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,10 L	bottiglia	—
0,25 L	/	/
0,50 L	bottiglia	8033344771758
0,75 L	/	/
1 L	/	/
3 L	/	/
5 L	/	/

LE FERRE
— OLIO —
EXTRAVERGINE
D'OLIVA —



CAROLEA

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 ml di prodotto	Valori Medi* Per 15 ml di prodotto
Calorie	824 kcal / 3389 kJ	120 kcal / 498 kJ
Grassi	92 g	14 g
- di cui saturi	14 g	2 g
- di cui insaturi	69 g	10 g
- di cui polinsaturi	9 g	2 g
Carboidrati	0 g	0 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g

*Porzione d'uso (1 cucchiaio).

Valori giornalieri di riferimento basati su una dieta per adulto pari a circa 2000 kcal / 8400 kJ.

Modalità d'impiego

Per le sue caratteristiche sensoriali, quest'olio è indicato sia per uso a crudo, sia in cottura.

Abbinamenti Gastronomici

Il gusto è delicato e armonico. Il profumo dolcemente fruttato. Ben si abbina ai pomodori, ai pinzimoni e alle verdure grigliate e lesse; ottimo se cosperso sulle bruschette, piacevole nelle preparazioni a base di pesce, vista la lieve fragranza che lo caratterizza. Il sapore leggero lo rende valido nell'alimentazione e per l'infanzia.

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.

1 porzione	15 ml circa
1 litro	67 porzioni circa

Non sono presenti zuccheri aggiunti.

NO O.G.M.

Una porzione fornisce il 20% circa della quantità di Vitamina E giornalmente raccomandata. 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.

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

Allergeni: non presenti.

Casi di allergia: mai rilevati.

Termine preferibile di consumo

18 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.



CAROLEA

Imballaggi/Cartone

	Altezza bottiglie	Unità per cartone	Altezza cartone	Peso lordo
0,10 L	15,00 cm	24	16,5 cm	6,25 kg
0,25 L	/	/	/	/
0,50 L	27,00 cm	12	28,00 cm	10,80 kg
0,75 L	/	/	/	/
1 L	/	/	/	/
3 L	/	/	/	/
5 L	/	/	/	/

Pallet-80 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,10 L	5040	1313 kg	180 cm	210	10
0,25 L	/	/	/	/	/
0,50 L	1140	1026 kg	135 cm	95	5
0,75 L	/	/	/	/	/
1 L	/	/	/	/	/
3 L	/	/	/	/	/
5 L	/	/	/	/	/
			+Pedana: 20 kg ca.	+Pedana: 15 cm	

Pallet-100 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,25 L	/	/	/	/	/
0,50 L	1440	1296 kg	135 cm	120	5
0,75 L	/	/	/	/	/
1 L	/	/	/	/	/
3 L	/	/	/	/	/
5 L	/	/	/	/	/
			+Pedana: 25 kg ca.	+Pedana: 15 cm	

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