

# LE FERRE

— OLIO —  
EXTRAVERGINE  
D'OLIVA —



## AUTENTICO

### Classificazione

Olio extravergine d'oliva

### Ingredienti

100% Olio Extravergine d'Oliva

### Cultivar / Varietà

Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina

### Origine

Italia

### Tappo

Antirabbocco

### Periodo di raccolta e periodo di produzione

Da ottobre a dicembre

### Stoccaggio / Conservazione

Silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata

### Confezionamento

Imbottigliato in bottiglia tonda "Biolio" di vetro scuro

La **linea Autentico** si completa con il Condimento a base di Aceto Balsamico di Modena I.G.P., in portabottiglie di cartone ondulato.



### Degustazione

**GUSTO** / Intenso, fruttato

**NASO** / ampio bouquet aromatico

**VISTA** / Giallo, intenso, striature dorate

### Zona di produzione

**TERRENO** / Pianeggiante di medio impasto, scheletro assente, ph neutro, composizione chimico-mineralogica ottimale.

**ALTIMETRIA** / Da 230 a 290 metri s.l.m.

**OLIVETI** / Allevati a vaso (tipico pugliese) con una densità di 330 piante.

**CLIMA** / Inverni miti, primavere ed estati asciutte e prolungate.

### 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.

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

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,10 L	/	/
0,25 L	bottiglia	8033344771192
0,50 L	bottiglia	8033344771208
0,75 L	/	/
1 L	/	/
3 L	/	/
5 L	/	/

**LE FERRE**  
— OLIO —  
EXTRAVERGINE  
— D'OLIVA —



## AUTENTICO

### Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 ml di prodotto	Valori Medi* Per 15 ml di prodotto
<b>Energia</b>	824 kcal / 3389 kJ	120 kcal / 498 kJ
<b>Grassi</b>	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
<b>Carboidrati</b>	0 g	0 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g
<b>Proteine</b>	0 g	0 g
<b>Sale</b>	0 g	0 g

\*Porzione d'uso (1 cucchiaino).  
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

Sin dall'olfatto, sprigiona un ampio bouquet aromatico, unico e piacevole. Autentico è un blend che avvolge il palato grazie a note intense e sfumature vegetali che ne arricchiscono il profilo. Spiccata versatilità in cucina, eccelle nell'uso a crudo.

### 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.

<b>1 porzione</b>	15 ml circa
<b>1 litro</b>	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.

