

Nome / Name: **Olio extravergine d'oliva aromatizzato al Tartufo Bianco**
Categoria / Category: Olio extravergine d'Oliva aromatizzato/ Extra Virgin Olive Oil flavored
Cultivar / Variety: Olive italiane
Provenienza / Provenience: Italia 100%

IVA 4%

ID	EAN	Confezione Packaging	Materiale Material	Formato Size	Peso crt. Box weight	Pz x cartone Pc. x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet x pallet	Box measure
100046	8014512007688	ampolla	vetro	250 ml	3 kg	6	16	5	80	14x21x16,5

Ingredienti / Ingredients:

Olio extravergine di oliva, aroma. / Extra virgin olive oil, flavour.

Processo produttivo / Production process:

L'olio extravergine di oliva viene addizionato dell'aroma al tartufo bianco e imbottigliato. / Aroma of white truffle is added to the extra virgin olive oil and bottled.

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

Rules of storage and TMC (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e il tempo minimo di conservazione è 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

The product can be stored in a cool, dry place away from light and time of minimum durability is 18 months from the date of bottling.

Descrizione prodotto / Product description

Aspetto / colore: giallo oro

Appearance / Color: yellow gold

Odore / sapore: tipico del tartufo

Smell / taste: typical of the truffle

Consistenza / Consistency: denso / dense

Perfetto su / Perfect use

Adatto come condimento

Suitable as a condiment

Analisi dell'olio (a campione da laboratorio esterno)

Oil analysis (random by an external laboratory)

Acidità (acido oleico) / Acidity (oleic acid)	<0,8%
Numero dei perossidi / number of peroxide	<20 qO2/kg

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	819kcal; 3367kj
Proteine / Protein:	0g
Lipidi / Total Fats:	91g
Di cui saturi / Wich saturated:	14g
Carboidrati / Carbohydrate:	0g
Di cui zuccheri / Which sugar:	0g
Sale / Salt:	0g

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

<i>Allergeni / Allergenes</i>	<i>Presenza</i>	<i>Assenza</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i>		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i>		x
Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i>		x
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i>		x
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivates</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i>		x
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i>		x
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i>		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride solforosa e solphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>		x
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i>		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>		x

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott.ssa Chiara Termini
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004