

Nome / Name: **Mosto**
Categoria / Category: Olio Extra Vergine d'Oлива/ Extra Virgin Olive Oil
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 Box x pallet	Misure crt. Box measure
100025	8014512000016	bottiglia	vetro	250ml	6,3kg	12	20	4	80	18,5x24,5x26
100026	8014512000023	bottiglia	vetro	500ml	12,1 kg	12	13	4	52	23x29,5x32
100027	8014512000795	bottiglia	vetro	1L	10 kg	6	17	3	51	19x26x36
100028	8014512000269	lattina	acciaio	3L	3,1 kg	1	50	4		12x15x20,5
100029	8014512000252	lattina	acciaio	5L	5 kg	1	50	4	200	12x15x31

Periodo di raccolta / Harvest period

Ottobre- Marzo / October - March

Processo produttivo / Production process

Da ottobre/ marzo si procede con la bacchiatura su reti, si trasportano le olive in cassette di plastica al frantoio dove vengono frante. L'olio così formato viene conservato in cisterne in acciaio inox sigillato e sotto azoto. Al momento della richiesta si imbottiglia, si etichetta e si appone il lotto di produzione.

October / March proceeds with the beating of networks, the olives are transported in plastic crates to the mill where it is crushed. The oil thus formed is stored in stainless steel tanks and sealed under nitrogen. Upon request we bottle, label, and you shall be given the production lot.

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 con riflessi verdi opalescenti

Appearance / Color: yellow with green opalescent

Odore / sapore: sottile delicato di oliva, pieno e rotondo, sensazione dolce uniforme.

Smell / taste: Thin delicate olive, full and round, a sweet feeling uniform.

Consistenza / Consistency: denso / dense

Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire su pesce, carpaccio, insalate, tutte le pietanze delicate

Good to dress fish, carpaccio, salad and in general delicate preparation

Analisi dell'olio (a campione da laboratorio esterno)

Oil analysis (random by an external laboratory)

Acidità (acido oleico) / Acidity (oleic acid)	0,36
Numero dei perossidi / number of peroxide	8
Delta K	0
K232	1,85
K270	0,13

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	824kcal; 3389kj
Proteine / Protein:	0g
Lipidi / Total Fats:	91.6g
Di cui saturi / Wich saturated:	15.2g
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, noccioline, 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