



Scheda tecnica prodotto

Nome prodotto:	Olio exv di oliva Turri 100% italiano ,ottenuto a freddo ,ct 6 bott.da lt 1,00
Codice:	OLIO 26
Denominazione di vendita:	OLIO TURRI 100% IT EXT. VERG. OL. 0.5L

Caratteristiche:

Descrizione (breve descrizione delle caratteristiche del prodotto)	Olio dal buon equilibrio, equilibrio, prodotto con olive raccolte nei mesi di Novembre e Dicembre. Arricchisce i cibi di sapore ed è il condimento più adatto per una sana nutrizione. Le sue caratteristiche lo rendono idoneo per condire verdure, pesce e carne per tutti gli usi di cucina
Peso lordo in kg (in caso di pesi variabili indicare un peso medio)	1.38
Pezzi per cartone	6
Ingredienti	Olio extra vergine
Conservazione (temperature/fonti di calore, ecc)	Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e di calore . T° ideale stoccaggio tra i 15° e i 18°
Durabilità prodotto una volta aperto	
Valori nutrizionali/energetici	medi per 100 ml: Energia 3404 Kj 828 Kcal Grassi 92 g. (14 g acidi grassi saturi ,70 g acidi grassi monoinsaturi,8 g acidi grassi polinsaturi) Carboidrati di cui 0 g Zuccheri 0 g Proteine 0 g . Sodio 0 mg.
Caratteristiche microbiologiche	
Caratteristiche chimico-fisiche	Acidità max 0,8%

Descrizione processo produttivo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La coltivazione dell'ulivo: l'olivo è una pianta sempreverde molto longeva, infatti può vivere anche centinaia di anni. I piccoli fiori sono chiamati mignoli, e la mignolatura appunto ha inizio tra marzo e aprile. La fioritura vera e propria avviene, secondo le zone, da maggio alla prima metà di giugno. 2. La raccolta durante il periodo della raccolta delle olive (Ottobre / Novembre) . Le olive sono fatte cadere dall'albero su un telo sotto chioma, tramite la scuotitura e vibrazione, in questo modo le olive cadono su reti poste sul terreno . Nel frattempo le olive raccolte sono portate al frantoio per essere trattate. Dopo la raccolta ci sono varie fasi prima che le olive diventino olio. 3. Innanzitutto le olive vengono pesate, poi si procede al lavaggio. Ingresso in frantoio dove avvengono le fasi vere e proprie della lavorazione che porteranno all' Olio Extravergine d'oliva di alta qualità. 4. Frangitura: La prima reale trasformazione del prodotto all'interno del frantoio avviene durante la fase della frangitura: le olive integre sono meccanicamente trasformate in pasta oleosa. 5. Gramolatura: questa ha lo scopo di disemulsionare, l'olio presente nella pasta, e far sì che le piccole gocce d'olio si aggregino fra di loro. Per raggiungere questo risultato, occorre smuovere con movimenti lenti la pasta e scaldarla alla temperatura massima consentita che si aggira intorno ai venticinque gradi. 6. Decanter: qui dove le olive, una volta frante e trasformate in pasta, arrivano al separatore centrifugo ad asse orizzontale, il decanter. Questo permette di separare tra loro le tre fasi presenti nella pasta, olio acqua sansa, con diverso peso specifico, per mezzo della forza centrifuga . 7. A questo punto abbiamo separato l'olio dalla sansa, sottoprodotto formato dai residui della polpa e dai frammenti di nocciolino.
Bollo CEE	
Codice EAN	8001243100108
Codice ITF	8001243030092

Allergeni/Ogm

<i>Allergene</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		x

Crostacei e derivati		x
Uova e derivati		x
Pesce e derivati		x
Arachidi e derivati		x
Soia e derivati		x
Latte e derivati (compreso il lattosio)		x
Frutta a guscio e derivati		x
Sedano e derivati		x
Senape e derivati		x
Semi di sesamo e derivati		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x
Lupino e derivati		x
Molluschi e derivati		x

<i>OGM</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Il prodotto contiene OGM?		x