



Scheda tecnica prodotto

| | |
|---------------------------|--|
| Nome prodotto: | Turri primizia del fattore condimento aromatizzato al peperoncino 0,25 lt. |
| Codice: | OLIO 27 |
| Denominazione di vendita: | COND. OLIO EX VERG. PEPER. TURRI ML 250 |

Caratteristiche:

| | |
|---|---|
| Descrizione (breve descrizione delle caratteristiche del prodotto) | Un perfetto connubio tra il nostro olio exv di oliva e i tipici aromi della cucina mediterranea:peperoncino |
| Peso lordo in kg (in caso di pesi variabili indicare un peso medio) | 0.59 |
| Pezzi per cartone | 6 |
| Ingredienti | Olio extra vergine 99% peperoncino 1% |
| 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. 8. Una volta selezionato l'olio exv viene aggiunto del peperoncino secco direttamente nella bottiglia . |
| Bollo CEE | |
| Codice EAN | 80266501 |
| Codice ITF | 800124300804 |

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 SO ₂ | | x |
| Lupino e derivati | | x |
| Molluschi e derivati | | x |

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