

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
delicatamente profumato all'aroma di tartufo nero



Codice Prodotto	OLI	Luogo di provenienza	Italia
Produttore e Stabilimento	"Le Terre di Sosò srls" - C.da Castello snc, 86070 Fornelli (IS), Italia. P.Iva e CF 00961630944 - e-mail leterredisosos@mail.com - telef.+39 351 511 9591		
Denominazione di Vendita	Condimento a base di olio extra vergine di oliva delicatamente profumato all'aroma di tartufo nero		
Peso netto	91,6 gr (100 ml)	Shelf life	24 mesi (vedere sempre etichetta)
Ingredienti	Olio extravergine di oliva 99% Aroma naturale al tartufo nero 1%		



Trattamento microbiologico	Prodotto che non necessita di trattamento termico
Conservazione	A temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce diretta e fonti di calore
Modo d'uso	E' ideale per esaltare il sapore di piatti semplici e genuini. Basta una piccola quantità per dare un tocco di classe e di originalità alle ricette, con un condimento dal profumo inconfondibile e dalla qualità garantita. Si accompagna con qualsiasi pietanza: antipasti, primi piatti (pasta, risotti, ecc.), secondi di carne, pesce, verdure, ripieni vari, formaggi, tartine e uova.
Valutazione allergeni	Nessun Allergene presente nel prodotto Nessun Allergene presente nella linea produttiva

TABELLA NUTRIZIONALE
 (per etichettatura prodotto) **

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE
 (per determinazione shelf-life su prodotto)

Valori medi per 100g		PARAMETRO	VALORE del prodotto	LIMITI DI LEGGE
Valore energetico	3662 KJ	Acidità %	0,3	0,8
	899 Kcal	Perossidi (mEq O2/Kg)	9	20
Grassi	100 g	Polifenoli totali (mg/Kg)	264	-
di cui saturi	13 g	RISULTATI ANALITICI		
di cui acidi grassi monoinsaturi	71 g			
di cui acidi grassi polinsaturi	7,2 g	Parametro	Risultato	Unità di Misura
Carboidrati	0 g	Acidità	0,25	%
di cui zuccheri	0 g	Perossidi	9,3	(mEq O2/Kg)
di cui polioli	0 g	Polifenoli totali	264	(mg/Kg)
di cui amido	0 g			Saggio di Folin-Ciocalteu
Fibre alimentari	g			
Proteine	g			
Sale	0 g			
Ferro	0 mg			

** La tabella nutrizionale e le specifiche chimico-fisiche sono state elaborate dal laboratorio (accreditato) di analisi chimiche e microbiologiche.

CLAIMS NUTRIZIONALI-SALUTISTICI (a garanzia del consumatore)
(Reg CE n. 1924/2006)

L'Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo nero, ha eccellenti proprietà nutrizionali, benefiche per la salute del consumatore. E' un condimento che unisce il gusto intenso e raffinato del tartufo, ricco di antiossidanti, magnesio, potassio, ferro, vitamina C e vitamine del gruppo B, alla qualità e ai benefici dell'olio extravergine di oliva 100% italiano. L'olio evo è un alimento fondamentale della dieta mediterranea, ricco di acidi grassi insaturi Omega-9, importanti per la prevenzione del diabete e delle malattie cardiovascolari, vitamina E e polifenoli, che contribuiscono al benessere del nostro organismo e al mantenimento dei normali livelli di colesterolo nel sangue.

L'olio evo aromatizzato al tartufo nero è ottenuto da olive sane, raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate senza l'uso di solventi chimici o additivi artificiali.

Parametri classificazione dell'olio extravergine di oliva : acidità
max 0,8% - perossidi max 20 mEq O₂/ kg e presenza di sostanze antiossidanti come polifenoli

Il Prodotto, in particolare:	Valori di riferimento
è Ricco di grassi monoinsaturi e polinsaturi	(= > al 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto)
ha Bassa acidità	(< 0,80 g/100 g)
ha un Basso numero di perossidi	(< 20 meq/kg)
ha un alto numero di Polifenoli	(> 200 mg/Kg)

IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

Lotto campionatura	L231222OA del 22/12/2023
Dim. Imballaggio primario (bottiglia+tappo)	Bottiglia: Diametro: 43,5 mm, h 146,9 mm, capacità 100 ml, colore verde Uvag (Ultra Violet Adsorbing Glass) - Tappo salvagocce: diam. 31,5 mm x h 23 mm, multidosing e autosigillante - Tappo antifrode Guala: 3,2 cm x h 4,3 cm
Dim. Imballaggio secondario (cartone)	1) Lungh 15 cm x Largh 13 cm x Alt 17 cm - 2) Lungh 18 cm x Largh 18 cm x Alt 16 cm
EAN Codice EAN cartone	
Pezzi per cartone	1) Lungh 15 cm x Largh 13 cm x Alt 17 cm (max 4/6/9 pezzi) 2) Lungh 18 cm x Largh 18 cm x Alt 16 cm (max 12/16 pezzi)
Dim. e Cartoni per pallet EPAL (imballaggio terziario)	Dimensione Pallet: Lung 80 cm x Largh 120 cm x Alt 170 cm 1) Cartoni per pallet: 450 2) Cartoni per pallet: 308

ETICHETTA PRODOTTO

L'amore
per la terra
e
il fascino
del vento e del sole

INGREDIENTI

Olio extravergine d'oliva 99%
Aroma naturale al tartufo nero 1%

Prodotto e confezionato da
"Le Terre di Sosò"
C.da Castello, snc
Fornelli (IS) - Italia

100 ml
91,6 g
peso netto

PRODUCT OF ITALY

Bottiglia vetro

Tappo plastica

Verifica le disposizioni
del tuo Comune.

Conservare a
temperatura ambiente.
Lontano da fonti di luce e calore.
Da consumarsi entro/lotto:

LE TERRE
DI SOSÒ

Condimento a base di
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
Delicatamente profumato
all'aroma di tartufo nero

Valori Nutrizionali
per 100 gr. di prodotto

Val. Energetico 3662 KJ
899 Kcal

Grassi 100 g
di cui saturi 13 g
di cui grassi mono 71 g
di cui grassi poli 7,2 g
di cui zuccheri 0 g
Fibre 0 g
Sale 0 g
Proteine 0 g

L'amore per la terra e il fascino del vento e del sole

OK 26 04 2024 definitiva, anche per Amazon