



SCHEMA TECNICA DI QUALITA' DEL PRODOTTO

Mod.poi.7.4.1./5

Rev. 0 del 05/10/2005

Pagina 1 di 1

Scheda Tecnica e Organolettica del prodotto
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO BOTT. LT 1
COD. 601 BOTT. LT 1 BIO

Definizione

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Caratteristiche del prodotto

Olio proveniente da olive raccolte e molite in Italia da Agricoltura Biologica

Colore: giallo dorato con riflessi verdi

Profumo: profumo gradevole erbaceo, con sentore di carciofo e mandorla dolce

Sapore: piccante netto, amaro gradevole. I sentori all'olfatto si evidenziano durante l'assaggio.

Acidità: (%) M 0,6

Perossidi: (mcq/02/Kg) M 20

Esame Spettrofotometrico:

K232: max 2,5

K 270: max 0,2

Delta K: max 0,01

Shelf life: 18 mesi dalla produzione

Confezione: bottiglia tonda lt 1

Marchio: Sassello Bio Fusi

Impiego: ideale su carne, pesce, insalate,
legumi crudi o cotti, minestrone, zuppe.

Da ricordare: Olio proveniente da oliveti italiani coltivati senza l'uso di pesticidi o concimi chimici.
Certificato del Consorzio di Controllo Prodotti Biologici.

Siamo a DichiararLe che il prodotto da noi fornito non rientra nella lista delle Sostanze destinate ad utilizzo alimentare aventi un potenziale allergenico, accertato scientificamente e riportato nella Direttiva Allergeni 2003/89/CE.

Firma Resp. Comm. Fusi s.r.l