



Nome Prodotto
Denominazione di Vendita
Proprietà
Ingredienti
Cultivar
Formati
Cod. Prodotto
Peso Lordo
Peso Netto
Modalità Estrazione
Organismo di Controllo
Codice ODC
Controllo Qualità
Aspetto Visivo
Caratteristiche Organolettiche

Valori Nutrizionali Medi
per 100 ml di Prodotto Finito

Tempo Minimo di Conservazione
Numero Lotto
Modalità d'uso
Modalità di Conservazione

PAR. CHIMICO FISICI e BIOLOGICI

Acidità 0,21%
Numero di Perossidi 11,62 mEq O₂/kg
K270 0,13
K232 1,83
Delta K 0,00
Densità 0,916 g/ml
Umidità 0,10%
Assenza OGM

PARAMETRI ORGANOLETTICI

Mediana del Fruttato
Mediana dell'amaro
Mediana del Piccante
Mediana dei Difetti

TERRE DEL LAO srl FRANTOIO OLEARIO F.LLI PUGLIESE
c.da S. Filippo S. Domenica Talao (CS) Italy

SCHEMA TECNICA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 100% ITALIANO

Olio Extravergine di Oliva
"Il Bio"

Prodotto Biologico
Olio Extravergine di Oliva
Coratina, Carolea

10cl	50cl	3lt	5lt
BIO10CL	BIO50CL	BIO3LT	BIO5LT
0,200Kg	1,00Kg	3,00Kg	4,90Kg
0,092Kg	0,458Kg	2,75Kg	4,58Kg

A Freddo - Inferiore a 27°

ICEA (Bologna Italy)

IT BIO 006 RAC 16

Piano di Controllo HCCP

Giallo con Riflessi Dorati

Odore Fruttato Medio - Sapore Delicato

KCal 892 - KJ 3755

Grassi 99,5g di cui acidi grassi saturi 15,4g
di cui acidi grassi monoinsaturi 71g
di cui acidi grassi polinsaturi 13,1g

Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g

Fibre 0g - Proteine 0g - Sale 0g

18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)

Stampato sull'etichetta

Su tutte le Pietanze a Crudo

Conservare in Luogo Fresco e Asciutto, Lontano da Fonti di Luce e Calore



cell. 353 39 73 112
tel/fax 0985 939902

commerciale@terredellao.it
www.terredellao.it