

## SCHEDA TECNICA

Nome Prodotto  
Ingredienti  
Cultivar  
Provenienza/Origine  
Periodo di Raccolta  
Sistemi di Raccolta  
Modalità di Produzione  
Modalità di Estrazione

Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato al Basilico "Basi"  
Olive di provenienza italiana 75% e Basilico Fresco 25%  
Carolea  
Calabria  
Ottobre / Novembre  
Brucatura a mano o raccolta meccanica mediante scuotitore  
Frangitura congiunta di olive e basilico fresco in foglie  
A Freddo - Inferiore a 27°C (entro 24 ore dalla raccolta)

## Caratteristiche Organolettiche

Aspetto Visivo/Colore  
Olfatto  
Gusto  
Come Utilizzarlo

Verde denso  
Sentore di basilico fresco  
Sapore delicato con forte sentore di basilico  
Per arricchire i vostri piatti come la pizza, i sughi, le minestre e tutti i primi

## Parametri Chimico Fisici e Biologici

Acidità 0,60%  
Numero di Perossidi 6,90 mEq O<sub>2</sub>/kg  
K270 0,16  
K232 1,90  
Delta K 0,00  
Densità 0,916 g/ml  
Umidità 0,10%  
Assenza OGM

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Controllo Qualità  
Tempo Minimo di Conservazione  
Modalità di Conservazione  
Numero Lotto

Piano di controllo HACCP  
18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)  
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore  
Stampato sull'etichetta

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100ML DI PRODOTTO

ENERGIA	3743kj / 896kcal
GRASSI	99,5 g
di cui acidi grassi saturi	15,4 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	77,1 g
di cui acidi grassi polinsaturi	7 g
CARBOIDRATI	<0,1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
FIBRE	<0,1 g
PROTEINE	<0,1 g
SALE	<0,1 g



**10cl**  
BASI10CL

**25cl**  
BASI25CL

**10cl**  
BASI10ANF

**25cl**  
BASI25ANF