

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 Limone "Limù"
Olive di provenienza italiana 76% e Limone 24%
Carolea
Calabria
Ottobre / Novembre
Brucatura a mano o raccolta meccanica mediante scuotitore
Frangitura congiunta di olive e limone
A Freddo - Inferiore a 27°C (entro 24 ore dalla raccolta)

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto Visivo/Colore
Olfatto
Gusto
Come Utilizzarlo

Giallo chiaro con riflessi dorati
Sentore di limone
Delicatamente amaro con sentore di limone
Ottimo per qualsiasi pietanza di pesce, carni bianche, formaggi freschi e verdure

Parametri Chimico Fisici e Biologici

Acidità
Numero di Perossidi
K270
K232
Delta K
Densità
Umidità
Assenza OGM

0,59%
6,95 mEq O₂/kg
0,16
1,90
0,00
0,916 g/ml
0,10%

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
LIMU10CL



25cl
LIMU25CL



10cl
LIMU10ANF



25cl
LIMU25ANF