

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 Peperoncino "Zafà"

Olive di provenienza italiana 80% e Peperoncino di Calabria 20%

Carolea

Calabria

Ottobre / Novembre

Brucatura a mano o raccolta meccanica mediante scuotitore

Frangitura congiunta di olive e peperoncino di Calabria

A Freddo - Inferiore a 27°C (entro 24 ore dalla raccolta)

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto Visivo/Colore

Olfatto

Gusto

Come Utilizzarlo

Rosso denso

Sentore intenso di peperone

Piccante con sentore di peperone

Accompagna pietanze come zuppe di legumi, carne alla brace e qualsiasi primo piatto

Parametri Chimico Fisici e Biologici

Acidità

Numero di Perossidi

K270

K232

Delta K

Densità

Umidità

Assenza OGM

0,65%

7,79 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	3758kj / 899kcal
GRASSI	99,9 g
di cui acidi grassi saturi	18,6 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	74,3 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
ZAFÀ10CL



25cl
ZAFÀ25CL



10cl
ZAFÀ10ANF



25cl
ZAFÀ25ANF