SARDELLI®
olio di qualità dal 1956

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Poggiobrusco®

Descrizione prodotto
Olio extra vergine di oliva.
Prodotto italiano.
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Olio ottenuto da olive coltivate, raccolte e molite in Italia.

Caratteristiche
Aspetto: colore verde-giallo.
L'eventuale sedimento che può formarsi sul fondo della bottiglia è un fenomeno naturale dell'olio extra vergine di oliva non filtrato e solo decantato.
Organolettiche: fruttato di oliva, piccante, lievemente amaro.
Chimiche: conforme al Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche.

Consigli d'uso
Particolarmente indicato per condimenti a crudo.
Per tutti gli usi in cucina, sia a crudo che cotto.

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100 gr. di prodotto:
Valore energetico: 900 Kcal. (3700 Kj)
Proteine: 0 gr. - Carboidrati: 0 gr. - Grassi: 100 gr.

Conservazione
Conservare il prodotto chiuso, in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere sempre la bottiglia dopo l'uso. L'eventuale solidificazione dell'olio in seguito alla esposizione a basse temperature è un fenomeno naturale. Il prodotto torna all'aspetto originario se riportato a temperatura ambiente.

Shelf Life
12 mesi dalla data di confezionamento.

Codice EAN su etichetta bottiglia 8 007040 005059

Bottiglia verde 1 L.
Dimensione bottiglia: PxLxH - 8x8x27,5 cm.
Peso lordo bottiglia: Kg. 1,435

Imballo
Cartone da 6 bottiglie
Dimensione: PxLxH - 18x26x29 cm.
Peso lordo cartone: Kg. 8,75

Bancale EPAL 80x120
Bancale da 90 cartoni
Cartoni per strato 18 - Strati del bancale 5
Dimensione bancale: PxLxH - 80x120x160 cm.
Peso lordo bancale: Kg. 808

Bancale EPAL 100x120
Bancale da 110 cartoni
Cartoni per strato 22 - Strati del bancale 5
Dimensione bancale: PxLxH - 100x120x160 cm.
Peso lordo bancale: Kg. 983

FORMATI DISPONIBILI

10 CL. 0,25 L. 0,50 L. 0,75 L. 1 L. 5 L. fiasca 5 L. lattina

Oleificio Sardelli S.p.A
Via Chiantigiana, 321 | 50012 Grassina - Bagno a Ripoli (FI)
T. 055 640039 - 055 640752 | F. 055 643975 www.sardelli.it info@sardelli.it

Aprile 2021 - Rev. 02