

# SARDELLI®

olio di qualità dal 1956

OLIO EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

ORIGINE: UNIONE EUROPEA

**SARDELLI®**



#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva  
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.  
Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea.

#### CARATTERISTICHE

Aspetto: colore verde-giallo.  
Organolettiche: delicatamente fruttato, lievemente amaro e piccante  
Chimiche: conforme al Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche

#### CONSIGLI D'USO

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 LATTINA 8 007040 007251

#### LATTINA 3 L.

Dimensione lattina: PxLxH - 12x15x20,5 cm.  
Peso lordo lattina: Kg. 2,618

#### IMBALLO

Termopack da 4 lattine  
Dimensione Termopack: PxLxH - 24x30x21 cm.  
Peso lordo Termopack: Kg. 12,16

#### BANCALE EPAL 80x120

Bancale da 66 Termopack  
Termopack per strato 11 - Strati del bancale 6  
Dimensione bancale: PxLxH - 80x120x141 cm.  
Peso lordo bancale: Kg. 823

#### BANCALE EPAL 100x120

Bancale da 90 Termopack  
Termopack per strato 15 - Strati del bancale 6  
Dimensione bancale: PxLxH - 100x120x141 cm.  
Peso lordo bancale: Kg. 1.114

#### FORMATI DISPONIBILI



10 cl. 0,25 L. 0,50 L. 0,75 L. 1 L. 3 L. lattina 5 L. lattina 5 L. PET

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