

SARDELLI®

olio di qualità dal 1956

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO - ITALIANO



olio
extra vergine
di oliva
biologico

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



PRODOTTO ITALIANO

Olio ottenuto da olive coltivate, raccolte e molite in Italia

L'olio extra vergine di oliva biologico italiano è ottenuto in Italia da olive coltivate in Italia con un metodo produttivo che esclude l'impiego di prodotti chimici di sintesi in tutte le operazioni della coltivazione, dalla concimazione alla lotta ai parassiti.

L'olio extra vergine di oliva BIO SARDELLI è il risultato di una selezione di oli biologici italiani curata dalla famiglia Sardeelli che vuole, con la propria esperienza, assicurare un prodotto rappresentativo della sua tradizione.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia 3700 kJ / 900 kcal	Carboidrati 0,0 g
Grassi 100,0 g	di cui zuccheri 0,0 g
di cui acidi grassi saturi 15,4 g	Proteine 0,0 g
	Sale 0,0 g

Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore, richiudendo accuratamente la confezione dopo l'uso.

Oleificio Sardeelli S.p.A. - Via Chiantigiana, 321 - Grassina - Bagno a Ripoli (FI)



Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi l'indicazione sul coperschio

IT BIO 006 Agricoltura Italia

NON DISPENERE NELL'AMBIENTE DOPO L'USO

5/e ACC



8 007040 001952

DESCRIZIONE PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva.

Prodotto biologico 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.

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore verde-giallo.

L'eventuale sedimentazione 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

Indicato per condimenti a crudo di carne, pesce e verdure.

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 001952

LATTINA 5 L

Dimensione lattina: PxLxH - 12x14,9x31,4 cm.

Peso lordo bottiglia: Kg. 4,962

IMBALLO

Termopack da 4 lattine

Dimensione Termopack: PxLxH - 24x30x32 cm.

Peso lordo Termopack: Kg. 19,80

BANCALE EPAL 80x120

Bancale da 44 Termopack

Termopack per strato 11 - Strati del bancale 4

Dimensione bancale: PxLxH - 80x120x143 cm.

Peso lordo bancale: Kg. 891

BANCALE EPAL 100x120

Bancale da 60 Termopack

Termopack per strato 15 - Strati del bancale 4

Dimensione bancale: PxLxH - 100x120x143 cm.

Peso lordo bancale: Kg. 1.208

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L. 5 L. lattina

Oleificio Sardeelli 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