

## Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

### SCHEMA TECNICA OLIO

VARIETA'	Nocellera
AREA DI PRODUZIONE	Caltanissetta
METODO DI RACCOLTA	Semi-meccanico
METODO DI FRANGITURA	Martelli
TEMPO TRA RACCOLTA E FRANGITURA	24h al massimo

### PROFILO ORGANOLETTICO

AROMA	Fruttato medio, amaro e piccante medio con dolce appena percettibile
GUSTO	Sentori di erba fresca, pomodoro verde e mandorla
ARMONIA	Equilibrato ed armonico
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Esalta grigliate, arrostiti, selvaggina in genere, primi piatti minestre e insalate

ACIDITA'	0,3	PEROSSIDI	11	K 232	1,79
K 270	0,08	/\ K	0,08	POLIFENOLI	115(mg/kg di acido gallico)

Valori nutrizionali medi per 100ml.

ENERGIA Kcal	824	Kj	3389	PROTEINE	0,0g	CARBOIDRATI	0,0g
ZUCCHERI	0,0g	SODIO	0,0g	VITAMINA E	19mg		
GRASSI TOTALI	91,6g	GRASSI SATURI	14,1g	FIBRA ALIMENTARE	0,0g		
GRASSI MONOINSATURI	68,3g		GRASSI POLINSATURI	9,2mg			

