

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIOLOGICO SPREMATO A FREDDO



IT-BIO-009
AGRICOLTURA UE - EU AGRICULTURE
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-009
Operatore controllato n°8927

L'olio di semi di girasole Biologico Olitalia è caratterizzato da un sapore delicato ed è ottenuto da semi di girasole provenienti da coltivazioni biologiche con soli processi fisici: spremitura a freddo senza utilizzo di solventi, filtrazione e purificazione con vapore d'acqua. Questo processo fa sì che l'olio mantenga inalterate le sue proprietà organolettiche.

È consigliabile l'utilizzo soprattutto a crudo per mantenerne integre le caratteristiche nutrizionali. Ideale per salse, contorni e insalate.

Da coltivazioni biologiche, il giusto condimento nel rispetto della natura.

ORIGINE

Agricoltura UE

FORMATO

750 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Energia | kJ 3404 / kcal 828 |
| Grassi | g 92 |
| di cui acidi grassi saturi | g 10 |
| acidi grassi monoinsaturi | g 29 |
| acidi grassi polinsaturi | g 53 |
| Carboidrati | g 0 |
| di cui zuccheri | g 0 |
| Fibre | g 0 |
| Proteine | g 0 |
| Sale | g 0 |
| Vitamina E | 70 mg 583%VNR* |

*VNR = Valori nutritivi di riferimento

Il prodotto può contenere tracce di oli da: **frutta a guscio, arachide, soia, sesamo.**

Confezionato da Olitalia S.r.l. Via A. Meucci, 22/A Forlì (FC) nello stabilimento di: Bordoni Italia S.r.l. - Via degli Artigiani, 20 - 50055 Lastra a Signa, Loc. Ginestra Fiorentina - FI - (Italia)

PROFILO SENSORIALE

Sapore delicato che ricorda il seme di provenienza.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Perfetto l'utilizzo soprattutto a crudo per mantenerne integre le caratteristiche nutrizionali. Ideale per salse, contorni e insalate.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.