

# OLIO DI SEMI DI VINACCIOLO



TESTATO E CONSIGLIATO DA



ASSOCIAZIONE  
PROFESSIONALE  
CUOCHI ITALIANI

L'olio di semi di vinacciolo è ottenuto per estrazione dai semi di vinacciolo e successiva raffinazione. E' fonte naturale di vitamina E, che contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo. Ricorda l'importanza di uno stile di vita attivo e di una dieta varia ed equilibrata. E' ideale per condire a crudo carne, pesce, verdure e sulle insalate.

Tutti gli oli di semi di Olitalia sono testati e consigliati dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani, che riunisce migliaia di chef e ristoratori professionisti, come prodotto dalla qualità professionale.

Da oggi, in bottiglia di plastica 100% riciclata\*\* e riciclabile proveniente da filiera Coripet, il consorzio, a cui Olitalia aderisce, che ha l'obiettivo di raccogliere e riciclare le bottiglie in PET e di realizzare una filiera italiana chiusa "bottle to bottle". Più si ricicla, meno plastica si produce!

\*\*escluso tappo ed etichetta.

FORMATO

1L

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 3404 / kcal 828
Grassi	g 92
di cui acidi grassi saturi	g 12
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0
Vitamina E	10 mg 83%VNR*

\*VNR = Valori nutritivi di riferimento

Confezionato da: Olitalia S.r.l. via A. Meucci, 22/A Forlì (FC)

## COLLABORAZIONI

Testato e consigliato dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani, che riunisce migliaia di chef e ristoratori professionisti, come prodotto dalla qualità professionale.

## CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Ideale per condire a crudo carne, pesce e verdure e sulle insalate.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Richiudere il tappo dopo l'uso.