

OLIO DI RISO



TESTATO E CONSIGLIATO DA



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

L'olio di riso è ottenuto per estrazione dal germe e dalla pula del riso e successiva raffinazione. È 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. È ideale a crudo e per tutti gli usi di cucina che non richiedono alte temperature di cottura. Ottimo su piatti a base di verdure e di pesce e per le 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 22
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0
Vitamina E	9,0 mg 75%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

A crudo e per tutti gli usi di cucina che non richiedono alte temperature di cottura. Ottimo a crudo su piatti a base di verdure e di pesce e per insalate.

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