OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “Selezione ORO” 100% Italiano

L’olio extra vergine di oliva “Selezione ORO” di Olitalia è il frutto di un’accurata selezione di olive 100% italiane, raccolte al giusto grado di maturazione e frante secondo l’esperienza olearia della nostra tradizione, nel pieno rispetto di tutte le pratiche per garantirne la qualità e la genuinità.

Caratterizzato da sentori vegetali con sensazione di mandorla fresca, grazie al suo profilo sensoriale, è un olio estremamente versatile, dalle mille applicazioni culinarie. Perfetto alleato della tradizione gastronomica italiana, l’olio extra vergine di oliva “Selezione ORO” di Olitalia esalta i sapori di ricette semplici ed elaborate, aggiungendo un tocco di genuina e ricercata italianità ad ogni piatto.

Riesce a rendere gourmet anche una semplice fetta di pane, ed è ideale per condire insalate, zuppe di pesce, tartare, grigliate e pinzimonio. La sua inconfondibile fragranza richiama alla memoria ricordi di una tradizione millenaria.

ORIGINE

Ottenuto da olive raccolte e frante in Italia.

FORMATO

1L

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 3367/ kcal 819
Grassi	g 91
di cui acidi grassi saturi	g 14
Carboidrati	g 0
di cui zuccheri	g 0
Proteine	g 0
Sale	g 0

PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato da sentori vegetali con sensazione di mandorla fresca.

CONSIGLI D’USO E CONSERVAZIONE

Perfetto a crudo ed in cottura, è ideale per condire insalate, zuppe di pesce, tartare, grigliate, pinzimonio o semplicemente su una fetta di pane.

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

Olio d’oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Confezionato da Olitalia S.r.l. via A. Meucci, 22/A Forlì (FC).