

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Valpolicella Dop
--	-------------------------------	------------------

	Olio extra vergine di oliva
Denominazione di vendita prodotto	Olio extra vergine di oliva
Confezionato da	Via Molini, 26 – Cazzano di Tramigna (VR) - ITALIA

1) Caratteristiche specifiche del prodotto:

Descrizione prodotto	Lolio extra vergine di oliva è il prodotto ottenuto dallestrazione a freddo di olive, attraverso processi meccanici, ovvero senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dellolio e la cui acidità libera espressa in acido oleico, non risulti superiore allo 0,8%.
Provenienza delle olive	Solo olive auto prodotte in azienda provenienti dai comuni di Illasi e Verona (Italia).
Cultivar	Grignano, Favaro, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiole, Compostaro, Trepp, Casaliva, Rossanel, Maurino, Leccio del Corno.
Descrizione impianto	Oliveto non irrigato con età delle piante fino a 500 anni.
Terreno	Marna nel terreno di Verona e molto calcareo nel terreno di Illasi.
Termine minimo di conservazione	24 mesi dallimbottigliamento.
Periodo di raccolta	Inizio Ottobre fino a metà Novembre
Modalità di raccolta	Raccolta meccanica mediante luso di abbacchiatori.
Ciclo produttivo	Estrazione dellolio extra vergine di oliva mediante ciclo continuo.
Informazione di processo	La temperatura di processo non supera i 26 °.
Allergeni	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

2) Destinazione modalità d'uso del prodotto

il prodotto è destinato all'alimentazione umana e può essere consumato cotto o crudo.

3) Composizione chimica

Acidità	0,1 - 0,25
Perossidi (meq O ₂ /Kg)	Max 20
Polifenoli (mg/Kg)	350 – 600

4) Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto

VALORE ENERGETICO	3385 kJ / 823,4 Kcal
GRASSI	91,5 g di cui acidi grassi saturi 13,24 g
CARBOIDRATI	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

5) Caratteristiche sensoriali

Colore	Foglia verde, tendente al giallo oro.
Profumo	Sentori di erba da campo, come rucola e tarassaco.
Sapore	Avvolto dal tradizionale sapore agrumato, equilibrato e persistente; gradevolmente piccante.

6) Abbinamento cibo e olio

Pietanze	Accentua il gusto del cibo a cui viene aggiunto, senza stravolgere o coprire. Ideale per abbinamento con: legumi, formaggi, carni pregiate, bruschette, minestre e zuppe saporite.
----------	--

7) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

Imballaggio primario	Prodotto confezionato in formato da 100 ml, 250 ml, 500 ml e 5 litri.
Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento	Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.