



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Monocultivar Coratina

Selezione CRIFO

Varietà: 100% Coratina (Monocultivar).

Zona di produzione: Agro di Ruvo di Puglia (BA) - Italia.

Classificazione: Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Lavorazione: Estratto a freddo e sottoposto a filtrazione.

Caratteristiche organolettiche: Aspetto limpido, privo di sedimenti; colore giallo topazio con riflessi verdi; profilo aromatico fruttato leggero con note prevalenti di mandorla e retrogusto di carciofo.

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 ml):

Energia kJ 3.389 - kcal 824

Grassi 91,6 g

di cui acidi grassi saturi 14,03 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Fibre 0 g

Proteine 0 g

Sale 0 g

Tipo di contenitore: Bag in Box da 5 litri

Dimensioni: cm 22,8 x 10 x 25,6 h