

# Olio Extravergine di Oliva Biologico



## Cultivar Blend

Cerasuola, Biancolilla & Nocellara del Belice

## Modalità di lavorazione

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

Estratto a freddo presso Frantoi a Certificazione Biologica.

## Caratteristiche microbiologiche

Il pericolo di contaminazione è quasi assente in quanto gli oli non sono un substrato di specie patogene per l'uomo perché privi di acqua, di carboidrati, di sostanze azotate e di altri fattori di crescita.

## Tabella nutrizionale (per 100 mg di prodotto)

Calorie	Kcal 853
Proteine	0
Carboidrati	0
Grassi	100

## Caratteristiche chimico-fisiche

Perossidi	9 ( $\pm 3$ )
K232	1,61 ( $\pm 0,05$ )
K270	0,19 ( $\pm 0,02$ )
Delta K	0,00 ( $\pm 0,006$ )
Alchilesteri	35 ( $\pm 15$ )

Da usare sia crudo che in cottura. Grazie alle caratteristiche versatili di un olio extravergine fruttato medio è adatto sia a condire cibi leggeri (insalate, tartare di tonno, marinate di pesce azzurro, verdure gratinate e grigliate, insalate, antipasti di mare), sia ad esaltare i sapori di cibi più strutturati (crostacei, pesce al cartoccio, formaggi a pasta molle e stagionati, carni rosse).

Disponibile nei formati in bottiglia da 0,25 e da 0,75 Lt (con salvagoccia inviolabile) ed in latta da 3 e 5 Lt.