

# Linea Selezione

**FORMATO:** 0.25 l. - 0,50 l.

**ACIDITÀ max:** 0.4%

**DEFINIZIONE:** Olio Extravergine d'oliva - 100% Italiano.

**PACKAGING:** Bottiglia.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Regione Campania.

**SISTEMA DI RACCOLTA:** Raccolta diretta dalle piante con macchine scuotitrici e/o agevolatori meccanici.

**SISTEMA DI ESTRAZIONE:** Ciclo continuo a freddo.

**PROFILO SENSORIALE:** La linea **SELEZIONE** si propone di colore giallo con riflessi verdi e dal gusto fruttato medio caratterizzato da decise note fresche di foglia verde.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Se ne raccomanda un uso a crudo su grigliate di pesce e carne; esalta aromi di minestre e zuppe vegetali, accompagna con eleganza formaggi e scamorze ed è l'ideale nella preparazione di gustosi piatti di Caprese.

Grazie al suo fruttato equilibrato si sposa armoniosamente con la tipica Mozzarella di Bufala DOP Campana.



# CONTENUTO CHIMICO E MICROBIOLOGICO

# INFO NUTRIZIONALI

DATO ANALITICO	METODO	U.M.	V.Q.	V.M.L.
Acidità (acido oleico) - free acidità	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	%	< 0.60	< 0.80
Numero di perossidi - peroxides	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	meq O2/Kg	< 10	< 14
Lieviti / Yeast	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	UFC/lg	< 7	< 7
K 232	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	UFC/lg	< 2.50	< 2.50
K 270	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II		< 0.220	< 0.220
Delta K	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II		< 0.01	< 0.01
Isomeri trans - Trans fatty acids	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	%	< 0.5	< 0.5
Steroli Totali - Sterols Total	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	mg /Kg	< 1000	< 1000
Stigmastadieni - Stigmastadiens	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	mg /Kg	< 0.10	< 0,10
Cere - Waxes	Reg CEE 2568/91 del 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II	mg /Kg	< 2.50	< 2.50

Energia Kcal / Energy	830
KJ	3486
Proteine / Proteins	0 g.
Carboidrati / Carbohydrate	0 g.
di cui Zuccheri / Sugars	0 g.
Fibre alimentari / Alimentary fiber	0 g.
Grassi/ Fats:	92 g.
di cui Saturi / Saturates	12.6 g.
Sodio / Sodium	0 g.
Fibre / Fibers	0 g.
Colesterolo / Cholesterol	0 mg.

LEGENDA: U.M. = UNITÀ DI MISURA - V.Q. = VALORI QUALITATIVI V.M.L. = VALORI MAX DI LEGGE

VALORI INDICATIVI per 100 gr di prodotto

SCADENZA = **Scadenza espressa in gg/mm/aa e lotto timbrata sulla bottiglia.** T.M.C. = **Termine Minimo di Conservazione - 18 mesi dalla data di imbottigliamento.** SHELF LIFE = **12 mesi arrivo cliente.**

Trasportare il prodotto a temperature **non inferiore a 8°C**, in mezzi coibentati per il periodo invernale. Conservare il prodotto in **luogo fresco e asciutto al riparo da luce e fonti di calore.** Il prodotto a **temperature inferiore gli 8°C può congelare e formare grumi di colore bianco e sedimento nel fondo della bottiglia.** Ideale per condire qualsiasi tipo di pietanza a crudo o in cottura. Prodotto idoneo alla alimentazione umana e conforme alle normative vigenti.

ALLERGENI = **ASSENTE - ABSENCE** Il prodotto è **OGM free** secondo Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003 / The product is **GMO Free** in compliance with Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003

PALETTIZZAZIONE per linea DOP

1200x1000X2200 cm.

1200x800X2200 cm.

TIPO	CAPACITÀ	P.C.	L	P	H
0.25 L.	6	3.45	18	13	26
0.50L	6	6.1	21	14.5	32

N. X FILE	N.FILE	TOT.	N. X FILE	N.FILE	TOT.
45	7	315	36	7	252
32	6	192	25	6	150

P.C. = PESO CARTONE - L = LARGHEZZA - P = PROFONDITÀ - H = ALTEZZA - N. X FILE = NUMERO PER FILE - N.FILE = NUMERO FILE - TOT. = TOTALE NUMERO N.FILE = NUMERO FILE