

BENZA

Frantoiani dal 1853

NOME DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: "CENTOXCENTO"



E' una miscela di olive taggiasche e olive 100% italiane, estratto a freddo per mantenere intatto tutto il patrimonio gustativo e salutistico.

DATI TECNICI:

ZONA DI PRODUZIONE: Italia

METODO DI FRANGITURA: Con frangitore

TIPO DI MOLITURA: A ciclo continuo, estratto a freddo

TEMPO TRA RACCOLTA E FRANGITURA: 12/24 ore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

OLFATTO: Fruttato fresco con note erbacee.

AROMA: Fruttato medio con note vegetali, amaro e piccante presenti ed armonici.

TIPOLOGIA DI FRUTTATO: Medio.

ABBINAMENTI:

E' un olio adatto per tutti gli usi , sia cotto che crudo. Particolarmente delicato è adatto per insalate, verdure, zuppe e ministre, carni alla brace e tartare.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico 3387 Kj – 824 Kcal

Grassi 91,6 g

di cui saturi 14,0 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 0 g

Sale 0 g

IMBALLAGGIO:

Bottiglie in vetro da lt. 1 in cartoni da pezzi 6

Bottiglie in vetro da lt. 0,500 in cartoni da pezzi 6

Lattine da lt. 5 in cartoni da pezzi 2/4